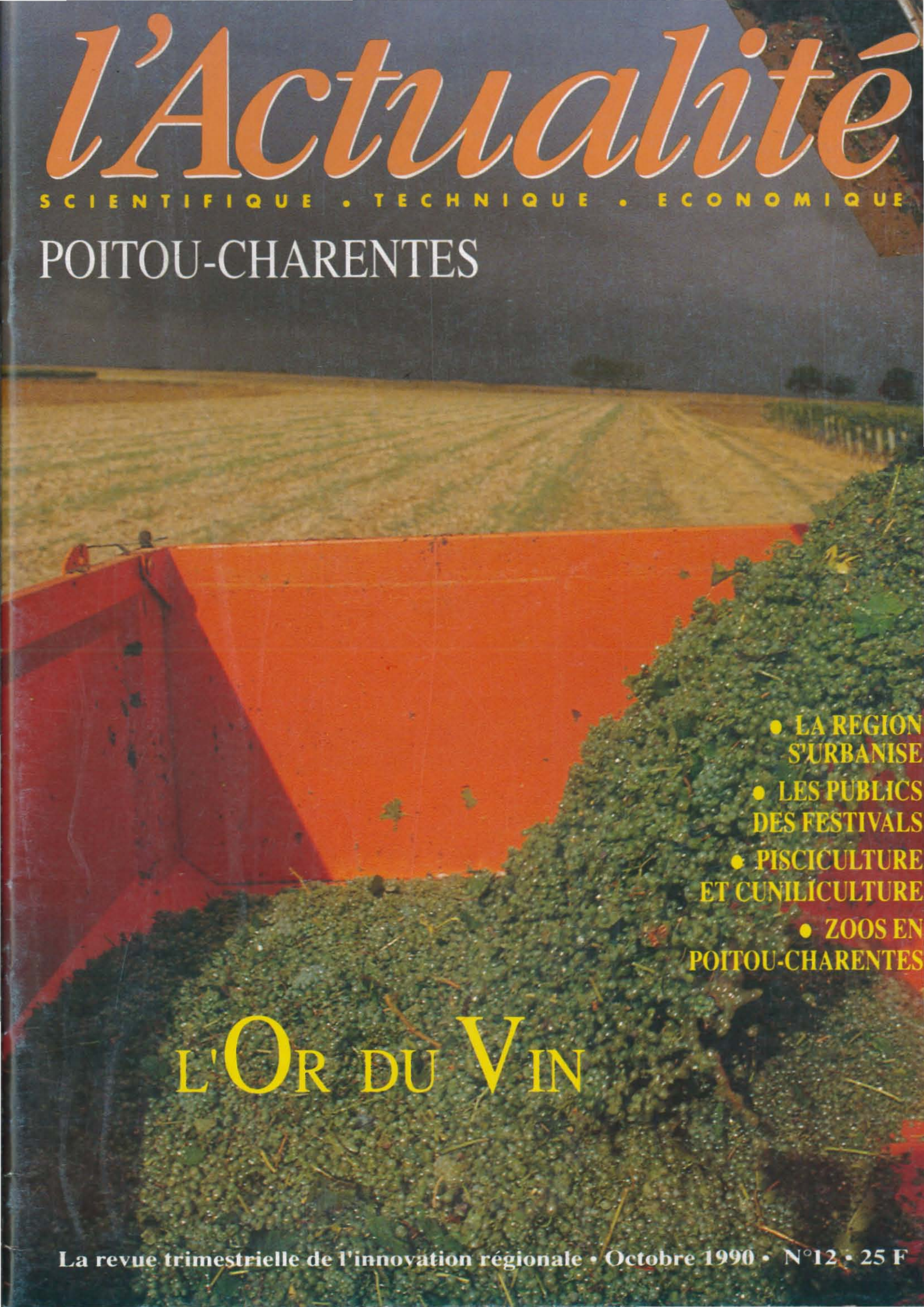
l'Actualité

SCIENTIFIQUE • TECHNIQUE • ECONOMIQUE

POITOU-CHARENTES



- LA REGION S'URBANISE
- LES PUBLICS DES FESTIVALS
- PISCICULTURE ET CUNILICULTURE
- ZOOS EN POITOU-CHARENTES

L'Or du Vin

La revue trimestrielle de l'innovation régionale • Octobre 1990 • N°12 • 25 F

Maîtrise de l'environnement : agir vite pour gagner du temps !

Pour préserver l'environnement d'une manière durable, les scientifiques ont besoin de temps. Du temps pour évaluer, pour comprendre, pour imaginer, pour expérimenter, pour réaliser.

Pourtant, chaque jour, les installations de combustion, les procédés industriels, la circulation routière participent à renforcer l'effet de serre, ou à provoquer des pluies acides. On ne peut pas laisser faire. Il faut agir.

La Maîtrise de l'Énergie, en limitant les combustions, en appliquant des technologies économiques et performantes, en privilégiant les énergies propres, est un moteur puissant de lutte contre les pollutions.

En Poitou-Charentes, le Conseil régional et l'AFME mènent une politique d'aide, d'assistance et de conseil. Ingénieurs et techniciens sont à la disposition des entreprises pour les aider à choisir les meilleures solutions.

Maîtrisons l'énergie dès aujourd'hui, pour maîtriser l'environnement demain.

AGENCE FRANÇAISE POUR LA MAÎTRISE DE L'ÉNERGIE.
6, rue de l'Ancienne Comédie - 86000 Poitiers - Tél. 49 41 54 50.

SOMMAIRE

6 **L'actualité en bref**

9 **Livres en région**

10 **Population**

La région s'urbanise. Le recensement de la population est toujours très riche en informations et en indications sur l'évolution démographique de la région, de ses départements et de ses villes. Celui de 1990 ne manque pas à la règle et confirme, entre autres, le développement urbain.

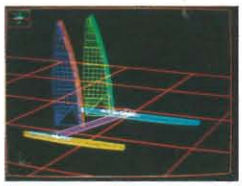
13 **Projet**

L'installation à La Rochelle de l'école d'ingénieurs Violet contribuera-t-elle à redynamiser l'économie locale ?

14

Technologie

LE TGV DE LA MER



Le VHT (Voilier Haute Technologie) conçu et réalisé par les équipes de chercheurs et d'ingénieurs rochelais réunis autour du CRAIN, doit s'attaquer prochainement au record du monde de vitesse à la voile.
L'Actualité présente un dossier complet sur ce projet-phare de la technologie régionale.

19 **Les Festivals et leurs publics**

Ils attirent des dizaines de milliers de participants, dont un tiers venus hors de la région. Outre la qualité des spectacles offerts, les festivals apportent une contribution non négligeable à l'économie régionale.

22 **Economie**

Zoos, pas si bêtes...
Un monde non civilisé qui présente toutes les caractéristiques d'une bonne société : les habitants des zoos de Poitou-Charentes représentent un atout touristique aux retombées économiques importantes.

29

25 ***L'actualité de l'Espace Pierre Mendès-France***

L'or du vin

Il n'est de richesse que de vins aurait pu dire aussi Rabelais qui s'y connaissait...
L'histoire de Poitou-Charentes c'est aussi celle de ses vignerons et de ses vignes qui, au fil des siècles, ont développé un patrimoine unique et indissolublement lié à l'économie régionale. L'Actualité propose un parcours à travers caves et chais pour une immersion dans un liquide qui, souvent, même s'il ne devient pas cognac vaut de l'or.

40 **Développement**

LA CARPE ET LE LAPIN

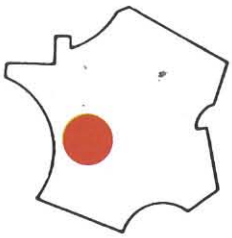
Les productions agricoles traditionnelles peuvent connaître un renouveau économique et répondre aux besoins de marchés très porteurs à plus ou moins long terme si elles s'adaptent à une demande en évolution permanente. L'exemple régional de la pisciculture et de la cuniliculture.

44 **Innovation**

De la mise au point des gélules qui vous indiqueront demain dans les magasins d'alimentation si vous ne risquez pas de vous empoisonner mises au point par Surbiotech à La Rochelle aux "Babysweet", bébés-mannequins fabriqués par une styliste de Jazeneuil dans la Vienne, les innovateurs ne manquent pas à la région. Nous présentons ici quelques-uns des lauréats du concours permanent de la MRCE (Mission Régionale de la Création d'entreprise).

49 ***L'actualité de l'Université.***

Revue trimestrielle éditée par l'ESPACE PIERRE MENDES-FRANCE, avec le concours de la Direction Régionale de l'Industrie et de la Recherche, de l'Ecole Nationale Supérieure de Mécanique et d'Aérotechnique et de l'Université de Poitiers
ESPACE PIERRE MENDES-FRANCE
1, place de la Cathédrale, 86000 POITIERS,
Tél : 49 41 56 25



Directeur de la Publication : Christian Brochet
Directeur Adjoint : Alain Bernard
Rédacteur en Chef : Jean-Pierre Michel

Conseil : Claude Fouchier

Ont collaboré à ce numéro :
Jean-Pierre Michel, Claude Fouchier, Jean-Luc Terradillos, Jean Roquecave, Odile Peyroux, Hervé Brèque, Renaud Serig, Dominique Chapuis, Agnès Longueville, Jean-René Lavergne, Emmanuelle Evina.

Photo de couverture : Dominique Bordier
Photos : Dominique Bordier (dossier vin), Jean-Luc Terradillos, Yves Ronzier (VHT), Majid Bouzzit (Francofolies), Laurent Grall Rousseau (UPCP), Michel Garnier (Musique ancienne à Saintes), D. Guérineau (Zoorama), Jean Roquecave, Hervé Brèque, Odile Peyroux, Jean-Pierre Coffin, Jean-Pierre Heckmann, Cellule Aquacole, Photothèque SNCF.

Abonnement : un an - 120 F (4 numéros).
Dépôt légal : 4e trimestre 1990, N°ISSN 0983-8856

L'ACTUALITE est publiée avec le soutien du Conseil Régional de Poitou-Charentes et de la Mairie de Poitiers

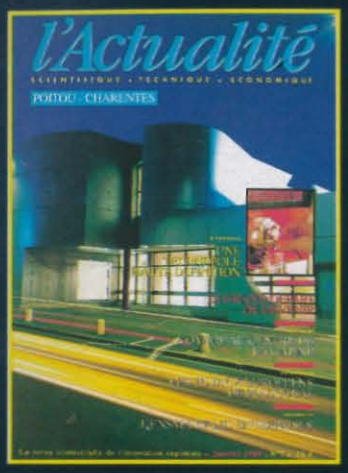
Conception, réalisation : Agence de presse A V COMMUNICATION Poitiers, MENNEGUERRE Photogravure Celles sur Belle, ANPHOCOLOR Angoulême
Imprimerie : SAJIC - Angoulême

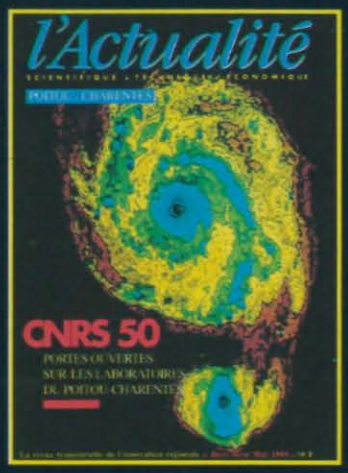
VOTRE RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL AVEC VOTRE REGION

l'Actualité

SCIENTIFIQUE • TECHNIQUE • ECONOMIQUE

POITOU - CHARENTES





COMMUNIQUER CONNAITRE POUR MIEUX REUSSIR DEMAIN

La revue trimestrielle de l'innovation régionale

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je commande

- 1 abonnement de 1 an **120 F** **4** numéros
- Anciens numéros N° 2☐ 3☐ 4☐ 6☐ 7☐ 8☐ 9☐ 10☐ 11☐
au prix unitaire de **25 F**

Je vous adresse ci-joint mon règlement

Chèque bancaire ☐ Chèque postal ☐ Mandat-lettre ☐

Mr/Mme/Melle

Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Code Postal _____ Ville _____

A retourner à : **Devenir Espace Pierre Mendès France**
1 place de la Cathédrale 86000 POITIERS

Changements

Sous l'impulsion de ses décideurs publics et de ses entreprises, souvent associés dans les mêmes actions dont l'Actualité est le reflet, le futur visage de Poitou-Charentes commence à se dessiner.

Témoin indiscutable de ces changements, le recensement de 1990 montre clairement l'urbanisation rapide de la plupart des bassins industriels régionaux. Cette croissance des villes et surtout de leur périphérie, est liée, bien sûr, au développement du secteur tertiaire et à la modernisation de l'économie régionale.

Une économie qui reste encore fortement marquée par les productions agricoles et agro-alimentaires dont on sait les difficultés. Mais la viticulture, vieille tradition régionale, la transformation du lapin ou l'aquaculture d'eau douce sont des exemples d'activités, dites traditionnelles, qui vont aborder cette fin de siècle avec des atouts non négligeables que nous présentons dans les colonnes de ce numéro.

Leurs réussites dépendent, là comme ailleurs, de la capacité à former, à attirer et à utiliser l'intelligence des hommes.

A côté de ces nécessaires mutations, Poitou-Charentes est le cadre de projets qui se situent d'emblée dans des secteurs ou des technologies d'avenir : le Voilier Haute-Technologie, dont nous détaillons dans ces pages le dossier complet, ou les créations d'entreprises parrainées par les responsables régionaux apportent ainsi un contrepoint aux recherches des laboratoires universitaires.

Nous nous sommes également intéressé, dans ce numéro, à des activités de loisirs dont l'enjeu économique est à considérer pour le Poitou-Charentes de demain : les festivals et leur fréquentation, les parcs zoologiques ou les projets de golf conduits par des investisseurs privés.

Jean-Pierre Michel
Rédacteur en chef

Le TGV nouveau est arrivé

Le TGV Atlantique Paris-Poitiers-Bordeaux a commencé à circuler le 30 septembre dernier. Il met Châtellerault (quatre arrêts dans les deux sens) et Poitiers (treize arrêts dans les deux sens) à 1h30 de Paris et Angoulême (onze arrêts dans les deux sens) à 2h1/4.

Le Président de la République, fils de cheminot comme il aime à le rappeler, devait «descendre» de Paris le 28 septembre pour baptiser la ligne. Il en a été empêché pour cause de manifestation paysanne. Arrivé par avion et transporté par hélicoptère, il a néanmoins symboliquement inauguré ce nouveau TGV qui dessert sa région natale.

L'annuaire de la Recherche et de la Technologie en Poitou-Charentes

Le premier annuaire de la Recherche et de la Technologie en Poitou-Charentes vient d'être publié sous l'égide de la Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie.

Les auteurs, Michel Jaulin et Michel Sarrazin, ont recensé 161 laboratoires privés ou publiques de recherche dans la région. Ils ont établi pour chacun de ces labos une fiche technique qui fait état de leurs recherches spécifiques et mentionne la qualité des équipes.

Le délégué régional, Christian Brochet, a voulu, par ce document, mettre l'accent sur les liens entre la recherche fondamentale et la recherche appliquée dans les entreprises et mettre à la disposition des PME de la Région les informations sur les structures de recherche qu'elles peuvent solliciter.

On peut se procurer cet annuaire, qui peut également être consulté par minitel (36.16 code MRT), à la Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie - C.C.I. 47, rue du Marché, Poitiers.
Tél. 49.88.73.21

L'ORPC dans les cordes de Charles Frey

En choisissant Charles Frey pour directeur artistique et violon solo, l'Orchestre Régional Poitou-Charentes affiche ses ambitions : devenir une formation de niveau national et international. Charles Frey apporte non seulement sa notoriété, mais aussi une méthode de travail et un style.

Fondateur du Trio à Cordes de Paris (1966), il a joué dans toutes les grandes salles du monde mais aussi dans les villages. Pendant vingt-trois ans à l'Orchestre National de France, il a travaillé avec les plus grands chefs. Depuis toujours, le Trio intègre des oeuvres contemporaines dans son répertoire. Formule qui a été adoptée par l'ORPC. Cette saison, entre Mozart, Haydn, Bach et Debussy, l'orchestre donnera, sous la direction d'Ernst Schelle et d'Eric Sprogis, des oeuvres de Joan Guinjoan, Ton That Thiêt, Donatoni et Patrice Mestral. La saison dernière a ravi le public. Preuve, comme l'affirme Charles Frey, «qu'il n'y a qu'une musique», que «tous les compositeurs sont fantastiques».

Le nouveau directeur artistique a sélectionné les meilleurs musiciens du Poitou-Charentes et doublé le nombre des répétitions, de sorte que l'ORPC fait des progès à chaque concert. Pour chaque programme, de jeunes solistes issus du Conservatoire national supérieur de musique de Paris sont invités.

Charles Frey est aussi à l'origine du Centre régional de

formation pour trios et quatuors à cordes qui mobilise professeurs, élèves de conservatoire et d'écoles de musique, et amateurs. Cette dynamique musicale permet de croire que «le Poitou-Charentes est en passe de devenir une région pilote pour les cordes».

L'Agence Poitou-Charentes Technologies recrute pour l'animation et le développement de son réseau (en direction des PME de la région.

- **Un Responsable de développement** spécialisé en mesures physiques, contrôles et essais
- **Un Conseiller technologique** spécialisé dans le domaine des essais de la qualité

Pour ces deux postes, une formation d'ingénieur ou une maîtrise sciences et techniques en mesures physiques ainsi qu'une expérience industrielle sont souhaitées.

Adresser lettre de candidature et CV à :
M. le Secrétaire Général
Poitou-Charentes-Technologies
Agence Régionale de Développement Technologique
Domaine Universitaire
86000 POITIERS

L'union fait la COREX

Désormais, dans la région, pour trouver des débouchés à ce qu'il est de bon ton de nommer des «productions picto-charentaises», les choses devraient être plus faciles, notamment grâce à la COREX. La naissance de cette Conférence Régionale de l'Exportation a été confirmée le 20 septembre à Cognac, par la signature des représentants de l'Etat, de la Région et des Chambres Consulaires et des Unions Patronales.

La région devient ainsi la sixième de France à répondre aux voeux du Gouvernement en matière de développement du commerce extérieur français.

Pratiquement, cela se traduit par l'adhésion à un réseau national d'informations, destiné aux entreprises, alimenté et utilisé par les régions et géré par le Centre Français du Commerce Extérieur.

Et comme l'union fait bien sûr la force, le Centre est également chargé de mener des actions collectives de promotion des entreprises et des productions françaises à l'étranger.

De son côté, la COREX, tout en participant à une politique coordonnée au plan national, doit remplir, au niveau régional, deux missions principales, définir un programme d'actions collectives et contrôler son exécution, définir les objectifs prioritaires pour le développement des exportations régionales.

Au travers de la Convention Régionale, une attention particulière sera portée aux initiatives dans les domaines de la formation, la coopération industrielle et technologique, le partenariat d'entreprises, la prospection et l'implantation. En Poitou-Charentes, où le cognac représente un tiers des exportations, les produits agricoles un deuxième tiers et les produits industriels le dernier, la Convention tend bien entendu à soutenir en priorité les initiatives des PME-PMI, essentiellement en direction de la Communauté Européenne.

Une telle signature trouve tout son sens dans une période où l'augmentation du prix du pétrole fait craindre une nouvelle détérioration de la balance de notre commerce extérieur.

Agnès Longueville

Isabelle Autissier
Le tour du monde en solitaire

La Rochelaise Isabelle Autissier, 33 ans, est partie de Newport, le 15 septembre dernier pour un tour du monde en solitaire à bord de son voilier «Ecureuil Poitou-Charentes», un ketch de dix-huit mètres.

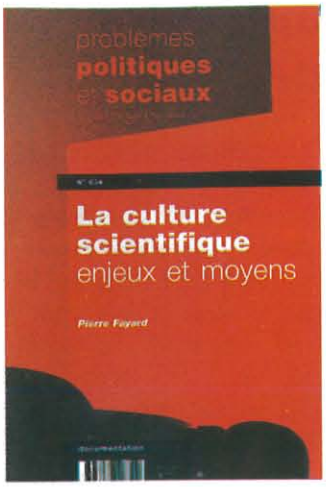
Marraine et parrain du bateau, Michèle André, Secrétaire d'Etat aux Droits de la Femme et Jean-Pierre Raffarin, Président du Conseil Régional.

Pour sa première grande course, en 1987, la mini-transat solitaire, Isabelle Autissier avait terminé troisième.

L'escargot, de la cueillette à la production

L'escargot «Petit-gris» *Helix aspersa müller*, que l'on ramasse dans les «palisses» après les pluies d'orage, est désormais devenu un animal d'élevage à part entière. L'INRA, avec le concours financier de l'E.P.R., après dix années d'études au domaine du Magneraud, a mis au point une technique d'élevage mixte qui se répand largement. Cette première étape est marquée par la publication d'un ouvrage destiné aux éleveurs, agents du développement et amateurs éclairés, «L'escargot Helix aspersa - Biologie - Elevage». Ce livre présente les derniers progrès en matière d'héliciculture ainsi que des données commerciales et économiques les plus récentes.

J.C. Bonnet, P. Aupinel, J.L. Vrillon «L'escargot *Helix aspersa* - Biologie - Elevage». Editions INRA - Service des Publications, Route de St-Cyr 78026 Versailles Cedex - 145 F.



Les rapports du grand public et de la science présntent un visage paradoxal : admiration et méfiance, succès de la vulgarisation scientifique dans la presse, à la télévision et dans les musées et stupéfiante ignorance de certains résultats pourtant établis depuis fort longtemps, confiance spontanée dans la science et tentation de l'irrationnel à apparence scientifique...
Les enjeux démocratiques et économiques d'un élargissement de la culture scientifique apparaissent clairement à tous, et les outils se multiplient : la communication scientifique publique participe de l'explosion générale de la communication et de l'irruption de ses métiers dans l'ensemble de la société. Mais ces outils, des plus classiques aux plus nouveaux, restent bien imparfaits, tant du fait des difficultés propres au domaine en question (langage spécialisé, formalisation mathématique...), que de facteurs sociaux et culturels en général.
Comment «mettre la science en culture» ?
Telle est la question à laquelle tente de répondre le dossier constitué par Pierre Fayard, Maître de conférences à l'Université de Poitiers. Ce dossier regroupe un certain nombre d'entretiens ou de réflexions de scientifiques, de philosophes, de journalistes spécialisés sur les thèmes de la culture scientifique.

«La culture scientifique. Enjeux et moyens». Problèmes politiques et sociaux - N° 634. La Documentaiton Française, 26 F.

Institut de l'environnement

Le professeur Marcel Doré, directeur de l'Ecole Supérieure d'Ingénieurs de Poitiers (ESIP), veut regrouper l'ensemble des laboratoires de l'école dans un Institut des Sciences et Techniques pour la Protection de l'Environnement (ISTPE). Ce qui constituerait une première en Europe.
Les activités de l'ESIP touchent à tous les domaines de l'environnement : énergétique industrielle, éclairage, acoustique, climatisation, matériaux de construction, géotechnique, génie civil, traitement des eaux et des nuisances. Objectif de cet institut : poursuivre la recherche fondamentale de haut niveau tout en menant des recherches appliquées.
Cette ouverture permettrait aux industriels d'y réaliser des essais, de résoudre des problèmes, avec bien sûr l'entremise des CRITT Chimie et Energétique.

DRIR

Le nouveau directeur régional de l'Industrie et de la Recherche de la région Poitou-Charentes se nomme Michel Colmenero-Cruz. Cet homme de cinquante et un ans, originaire du Blanc, ingénieur des Mines et administrateur civil, a déjà exercé en ce domaine. De 1980 à 1988 il fut successivement secrétaire général et directeur de la DRIR de la Guadeloupe, de la Guyane et de la Martinique, délégué régional de l'ANVAR pour ces régions, puis adjoint au directeur de la DRIR Rhône-Alpes. Avant de prendre ses fonctions à Poitiers en septembre 1990, Michel Colmenero-Cruz était sous-préfet de Parthenay, arrondissement où il suivit notamment les dossiers du développement local et du projet d'enfouissement de déchets radioactifs.
Gérard Biette, son prédécesseur à la DRIR, a été recruté par René Monory. Il a été nommé directeur général adjoint des services du département de la Vienne, chargé du développement économique. Ses missions : stimuler les relations entre recherche, université et entreprises, chercher des investisseurs et aider les créateurs d'entreprise à forte valeur ajoutée à s'installer sur l'axe Poitiers-Châtellerault.

Fazette Bordage

Au début des années 80, le rapport du sociologue Jean Hurstel «Jeunes au bistrot, culture sur macadam», établissait le rejet de la culture institutionnelle par les jeunes.

Dans le droit fil, l'association L'Oreille est Hardie a créé le Confort Moderne en 1985 à Poitiers. Ce lieu atypique offre un appel d'air à la diffusion et à la création musicale (rock, musiques nouvelles et traditionnelles) sans oublier l'art contemporain.

Sa directrice, Fazette Bordage, a remis l'été dernier au ministère de la Culture une étude sur les «Nouveaux lieux culturels», réalisée avec Béatrice Macé (Transmusicales de Rennes) et Jacques Chavrillat (ARSEC Lyon). Ce travail porte sur quatre exemples «historiques» : le Confort Moderne (Poitiers), l'Ubu (Rennes), la Lune des Pirates (Amiens), l'Aéronef (Lille).

Tout en continuant d'assurer la direction du Confort Moderne, Fazette Bordage est désormais chargée de mission auprès du ministère de la Culture pour mettre en application les résultats de cette étude. Objectif : doter à court terme l'Hexagone d'outils qualitativement forts, favoriser ces nouveaux lieux, afin de développer la production musicale nationale.
A nouveau Poitiers fait école.

Enfantissimes

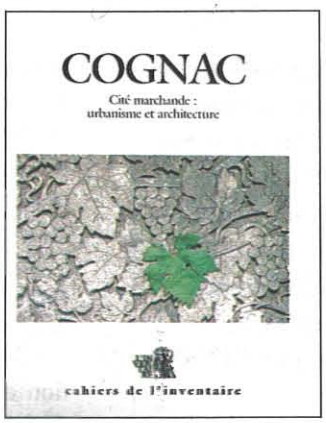
Daniel Reynaud distille sa poésie au compte-gouttes. Serait-ce le fruit du compagnonnage, dans les années cinquante, de Pierre Boujut et de l'équipe de la Tour de Feu? Ou de sa venue au monde au coeur de la Charente ? Depuis «Le coeur vendangé» (1958, prix Radar de la jeune poésie), il n'a plublié que six recueils. «Enfantissimes» rassemble des textes écrits pendant plusieurs années pour ses filles et ses petits neveux. Courts textes qui font partie de ces «occupations menues de poète, c'est à dire miracle permanent à allonger le temps». Daniel Reynaud leur parle de l'étourneau, du lézard, du lion, de la tanche, du crapaud et d'autres créatures de fable.

Comment voit-il le sanglier ?

«Frère cochon seule ma liberté
et les fanfares qui résonnent
sous l'odeur des forêts d'automne
séparent nos éternités.»

«Enfantissimes», orné de cinq dessins de Patrick Morin (Editions Rumeurs des Ages à La Rochelle, 50 F).

Cognac, cité marchande : urbanisme et architecture

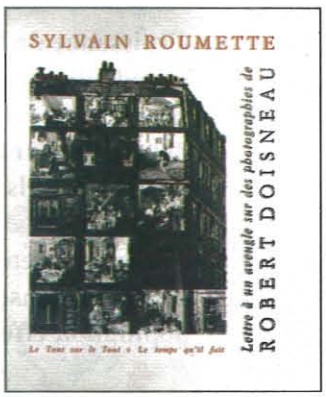


La ville de François Ier a été passée au peigne fin par le Service régional de l'Inventaire Poitou-Charentes. Pendant trois ans, les 7 421 maisons de la commune ont été visitées. En 250 pages, ce livre permet de comprendre la naissance de Cognac, la lente évolution de la cité marchande du XVI[e] au XVIII[e] siècle, puis sa croissance rapide au XIX[e].

Pour l'écrire, deux historiens, Robert Favreau et Gérard Jouannet, se sont associés à l'équipe de l'Inventaire placée sous la direction de Yves-Jean Riou (Geneviève Renaud-Romieux, Jacqueline Debelle, Wulf van Riesen, Georges Coste). Un précieux travail de cartographie (Zoé Lambert) permet de suivre pas à pas l'évolution urbaine. La photographie, signée Mariusz Hermanowicz et Marc Deneyer, tient également une place de choix, et jouit d'une impression de belle qualité.

Cognac, Cité marchande : urbanisme et architecture (Cahiers de l'Inventaire, 395 F)

Lettre à un aveugle sur des photographies de Robert Doisneau

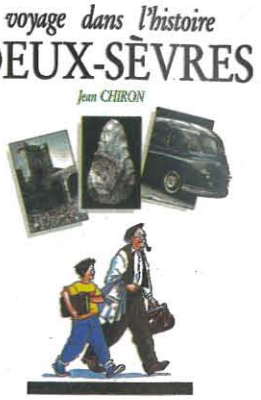


Par la longue lettre qu'il nous adresse, Sylvain Roumette place entre nos mains quarante photographies de Robert Doisneau - en partie inédites et superbement imprimées - à lire comme «une sorte de moulage des êtres et des choses». Il nous les raconte non en critique d'art mais en romancier. Car Doisneau, qu'il situe du côté de Rossellini et du néo-réalisme, pratique son art comme «une discipline romanesque».

Ce récit sort des sentiers battus pour nous introduire dans le monde de ce passe-muraille pour qui la photographie est un «art de vie». Sylvain Roumette tisse des correspondances explicites. Il y a bien sûr la filiation avec Atget, un autre promeneur. Et deux écrivains qui ont cultivé notre regard, Perec (La Vie mode d'emploi) et Rilke (Les Cahiers de Malte Laurids Brigge), qu'il cite abondamment. Doisneau adhère au monde avec une «sympathie muette» qui laisse à la moindre chose le droit de solliciter notre imaginaire.

Lettre à un aveugle sur des photographies de Robert Doisneau (Editions Le Tout sur le Tout et Le temps qu'il fait - 180 F)

Voyage dans l'histoire des Deux-Sèvres



Ce voyage au fil du temps commence vers 3 300 avant J-C., lorsque les hommes du néolithique construisent le tumulus de Bougon.

L'UPCP inaugure ici une nouvelle collection. Ce livre a été confié à un pédagogue, Jean Chiron, instituteur dans les Deux-Sèvres. Des universitaires et des chercheurs au CNRS ont collaboré à cet ouvrage, préfacé par l'Inspecteur d'académie des Deux-Sèvres. Dans un langage clair et volontiers imagé, l'auteur parcourt cette histoire en 325 pages, abondamment illustrées de photos, dessins, cartes, croquis, chronologie et documents. Il s'attarde sur quelques chapitres qui ont marqué ce département, par exemple les mines des rois francs et l'atelier monétaire de Melle, les dragonnades, les guerres de Vendée, la Résistance, jusqu'à l'installation des usines Heuliez et des mutuelles de Niort.

Jean-Luc Terradillos

«Voyages dans l'histoire des Deux-Sèvres» (Edition UPCP, 198 F).

RECENSEMENT 1990

La région s'urbanise

Croissance de la population, mais au ralenti, attrait du littoral et de la périphérie des grandes villes, dépeuplement des zones rurales profondes, tels sont les premiers contours de la photographie du Poitou-Charentes livrée par le dernier recensement de la population effectué par l'INSEE.

Avec 1 594 700 habitants en mars 1990, la région Poitou-Charentes se situe au seizième rang des régions françaises. Malgré une population en croissance, elle perd une place depuis le précédent recensement (1975 - 1982).

Selon l'INSEE, le Poitou-Charentes est sous-peuplé puisque sa superficie représente 4,7 % du territoire national (onzième rang) mais seulement 2,9 % de la population française. Cependant, ces chiffres abrupts du trente-deuxième recensement (1982 - 1990) recouvrent bien des disparités.

Jusqu'en 1968, la région souffrait d'un exode général. Depuis vingt ans la tendance s'est inversée, le solde migratoire devenant positif. Les réultats 1990 confirment cette capacité à attirer de nouveaux habitants, malgré un léger fléchissement. En huit ans, la population a augmenté de 26 400 personnes (+ 1,7 %), soit une progression annuelle d'environ 3 300 personnes, contre un gain de 40 100 personnes pendant la période 1975 - 1982 (5.730 personnes par an) et de 47 600 personnes entre 1968 et 1975 (6 800 personnes par an).

Ce ralentissement s'explique par l'évolution du solde naturel (naissances moins décès) et du solde migratoire (arrivées moins départs). Le nombre de décès étant stable et celui des naissances en baisse (moins 1 200 par an), le solde naturel est de l'ordre de 16 100 personnes (en huit ans), contre 22 600 entre 1975 et 1982. Le solde migratoire accuse également un fléchissement : 10 300 personnes en 1990, contre 17 500 pour la période précédente.

L'attrait du littoral charentais

A elle seule, la Charente-Maritime procure la moitié de l'augmentation de la population régionale (+ 13 000 hab, soit + 2,5 %), alors que son solde naturel s'est réduit de moitié.

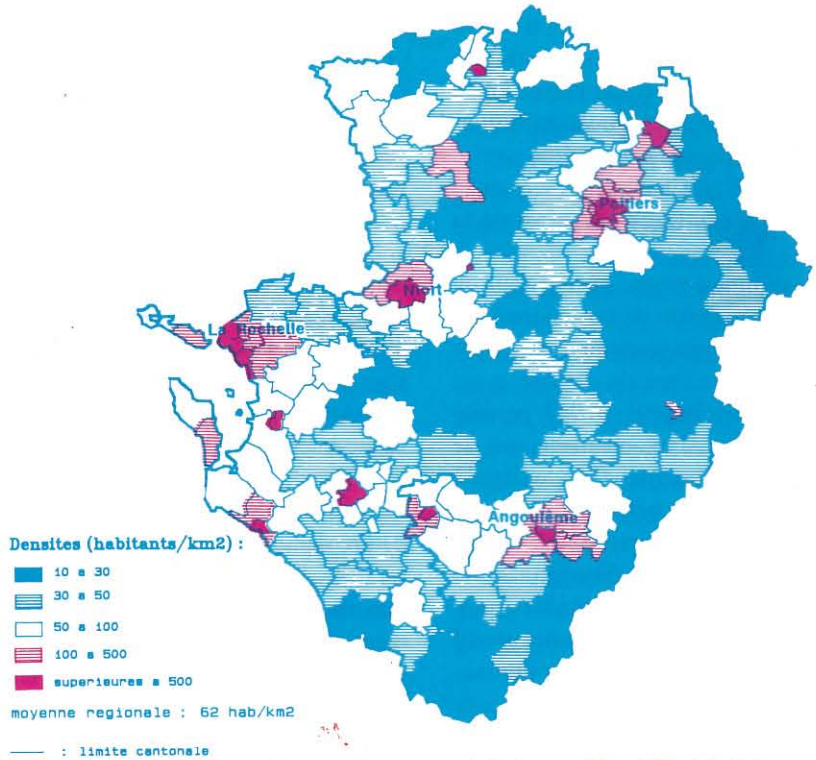
Cette croissance est due à un solde migratoire très positif (+ 10 700). Ce département bénéficie d'un afflux important de migrants. L'INSEE constate que tous les cantons du littoral, en particulier l'Ile de Ré, les périphéries de La Rochelle et de Royan, ont vu leur population augmenter. La contradiction entre un solde naturel plus faible et un solde migratoire en hausse n'est qu'apparente. L'INSEE désigne «l'héliotropisme». Phénomène qui attire une population de personnes âgées pour lesquelles le soleil et la mer constituent les meilleurs ingrédients d'une bonne retraite.

L'axe Poitiers-Châtellerault

La Vienne enregistre aussi un taux de croissance démographique assez fort grâce à un nombre de naissances élevé. Ici, c'est la zone la plus urbanisée et la plus industrialisée qui attire la population, c'est à dire l'axe Poitiers-Châtellerault. *(suite page 12)*

Peu de zones très denses

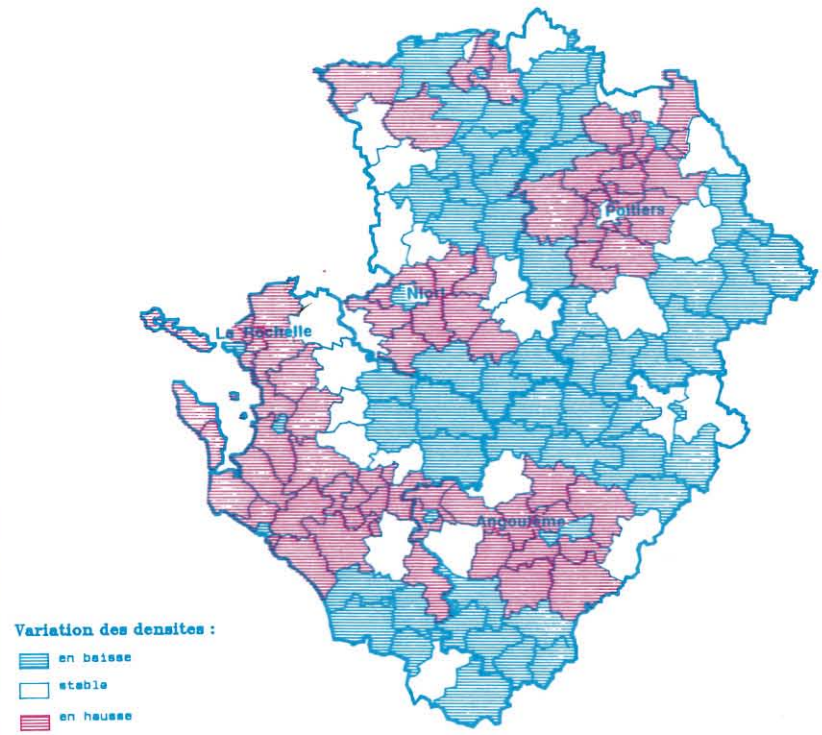
Les densités de population en Poitou-Charentes en 1990 par canton



Source : Recensement de la population 1990 (résultats provisoires)

La densité de population autour des villes s'accroît

Evolution des densités de population entre 1982 et 1990 par canton



Source : Recensement de la population 1990 (résultats provisoires)

A partir des données du recensement, la Direction régionale de l'INSEE publiera dès le début 1991 une série de résultats statistiques portant notamment sur la population active, la pyramide des âges, les migrations alternantes, le logement. Ces données, diffusées par l'Observatoire Economique Poitou-Charentes, seront disponibles aussi sur disquettes.

D'autres études seront ensuite réalisées, entre autres sur l'évolution des villes de plus de 20 000 habitants, le nombre de personnes par logement, la périurbanisation, les résidences secondaires, la typologie des chefs-lieux de canton, le rapport entre population urbaine et population rurale, les communautés (lycées, casernes, maisons de retraite).

Observatoire Economique Poitou-Charentes : 3, rue du Puygarreau, 86000 Poitiers - Tél. 49.88.38.70/71

En revanche, les cantons de l'extrême sud connaissent une hémorragie. Les plus faibles densités de population se trouvent dans le Montmorillonnais avec moins de vingt habitants au km² (onze hab au km² à La Trimouille). D'autres zones du Poitou-Charentes connaissent le même sort : Confolentais, Sud-Charente, centre de la région, limite des Deux-Sèvres et de la Vienne.

La population augmente partout sauf en Charente. La stabilité de ce département s'explique par une pyramide des âges vieillie, un faible taux de natalité et un solde migratoire négatif (- 947 personnes). L'axe de développement suit le cours du fleuve Charente, d'Angoulême à Cognac (jusqu'à Rochefort).

Le déficit du solde migratoire est encore important dans les Deux-Sèvres (- 2 500 personnes). Handicap largement compensé par un solde naturel toujours positif (+ 5 600 personnes) bien qu'en diminution de moitié. Les populations du nord du département restent très fertiles. Ainsi les Deux-Sèvres ont gagné 3 200 habitants (+ 0,9 %).

Poitiers pavoise

Parmi les capitales chefs-lieux, la capitale régionale affiche une belle stabilité alors que La Rochelle, Angoulême et Niort continuent de se dépeupler. Poitiers compte 79 343 habitants (- 7), La Rochelle 71 090 (- 4 750), Angoulême 42.865 (- 3 332), Niort 56 982 (-1 221).

Une étude de l'INSEE portant sur l'évolution à long terme des populations des villes de plus de 20 000 habitants permettra d'expliquer pourquoi Angoulême et La Rochelle ont subi une telle érosion démographique.

La forte densité de logements, la diminution du nombre de personnes par logement (meilleur confort, départ précoce des enfants), le maintien des personnes âgées à domicile, ou la petite superficie de certaines communes seront autant de facteurs à étudier soigneusement pour cerner ce phénomène. En revanche les zones périurbaines continuent de croître, tant dans la première couronne que dans la deuxième couronne de ces villes. L'observation de l'évolution de la population dans les zones d'emploi en fournit une preuve supplémentaire.

Les zones d'emploi

Parmi les treize zones d'emploi établies par l'INSEE, celle de Poitiers tient le haut du pavé. Depuis 1982, elle a gagné 11 502 personnes (212 435 au total) et enregistre un fléchissement par rapport à la période précédente (+ 13 746 entre 1975 et 1982).

La zone d'emploi de Niort (Sud Deux-Sèvres) se maintient (+ 4 052, 193 192 au total), tandis que celles des deux autres chefs-lieux voient le taux de croissance de leur population pratiquement réduit de moitié. Entre 1975 et 1982, la zone de La Rochelle avait gagné 11 430 personnes contre 6 435 personnes en mars 1990 (188. 666 au total). Idem pour celle d'Angoulême dont le gain est passé de 7 093 personnes à 3 813 (204 256 au total).

A l'inverse, les zones défavorisées subissent des pertes de population avoisinant 4% à 5% dans le Montmorillonnais, la Haute-Charente et le Sud-Charente. L'INSEE a recensé soixante-deux habitants au km² en Poitou-Charentes, une faible densité au regard de la moyenne nationale (104 hab/km²). Mais 70 % du territoire régional est couvert par des cantons de moins de cinquante habitants au km².

Dans ces cantons, beaucoup de communes ont perdu tout espoir de maintenir un seuil minimum de population et en conséquence de conserver un minimum de services publics, de commerces et d'entreprises. L'INSEE indique que quarante-cinq communes rurales ont perdu leur école maternelle ou primaire depuis 1980.

A contrario, quelques grands axes offrent les plus fortes densités de population, notamment Angoulême - Cognac - Saintes - La Rochelle, Poitiers - Châtellerault, Niort, les zones les plus dynamiques du Poitou-Charentes.

Jean-Luc Terradillos

LA ROCHELLE

Le retour de l'école

L'EEMI, Ecole d'Electricité et de Mécanique Industrielle, plus connue sous le nom d'école Violet, du nom de la rue du 15e arrondissement de Paris qui abritait ses locaux, a fermé ses portes en 1983. Sept ans après, une nouvelle école Violet ouvre ses portes à La Rochelle.
Une renaissance qui est l'oeuvre des anciens élèves de l'école.

Avec Breguet, Charliat et Sudria, l'école Violet formait le groupe des «quatre Parisiennes», quatre écoles aux caractéristiques voisines destinées à la formation d'ingénieurs électromécaniciens. Des quatre, seule Sudria est encore à Paris. Charliat devenue l'ESIGELEC a émigré à Rouen tandis que l'école Breguet, devenue l'ESIEE est à Marne-la-Vallée.
En 1983, la direction de l'école Violet s'est trouvée devant un choix difficile : soit investir pour moderniser et développer l'établissement, soit interrompre son fonctionnement et réaliser une opération immobilière fructueuse en vendant les terrains et les bâtiments qui abritaient l'école. L'EEMI étant une institution privée, les propriétaires ont décidé de vendre et d'en arrêter l'exploitation. L'école Violet, qui depuis son ouverture en 1902 avait formé des générations d'ingénieurs employés dans toutes les branches de l'industrie, et qui avait acquis au fil des années une réputation dépassant largement les frontières françaises, cessait d'exister.

Le réseau des anciens élèves

C'est alors qu'entrent en scène les anciens de l'école. Comme la plupart des écoles d'ingénieurs, Violet avait son association d'anciens élèves, jouant à la fois un rôle de lien amical et de filière pour l'emploi des jeunes diplômés. L'Association Amicale et Professionnelle des Ingénieurs Anciens Elèves de l'EEMI regroupe 6 000 membres, dont 4 500 encore en activité. Beaucoup sont très attachés à leur école et ont très mal accepté l'idée de sa disparition. Il a fallu deux ans de réflexion à un noyau d'anciens, regroupés autour du président de l'association, Robert Cormier, pour décider de se lancer dans l'aventure de la re-création de leur école.
Cette décision n'était pas seulement guidée par la nostalgie, le regret de voir disparaître ce patrimoine immatériel que constituait la réputation d'une école et l'état d'esprit qui y avait régné pendant des décennies. Une considération d'ordre plus pratique a joué un rôle essentiel : la constatation que la France manque d'ingénieurs, et précisément du type d'ingénieurs que formait l'école Violet : des ingénieurs de production, généralistes et hommes de terrain. Pourquoi pas, dès

lors, créer une école de ce type, qui pourrait bénéficier d'une part du prestige de sa devancière, et d'autre part de l'appui du réseau des anciens ? D'autant que, malgré la fermeture de l'établissement, l'association continuait à recevoir, chaque année, des dizaines voire des centaines d'offres d'emploi d'ingénieurs.

L'appui des collectivités locales

Ouvrir et faire fonctionner une école d'ingénieurs, cela ne se fait pas d'un coup de baguette magique. Il faut de l'argent, beaucoup d'argent. Pour acquérir les machines et les équipements, notamment informatiques, nécessaires à l'enseignement. Pour recruter et payer les enseignants, et enfin pour louer ou faire construire des bâtiments.
Les anciens de Violet se sont donc tournés vers les collectivités locales et régionales, les mieux à même de financer le projet, et les premières intéressées par l'installation d'une école d'ingénieurs. Là encore, le réseau des anciens de l'école a joué à plein : tel ancien travaille dans un ministère, tel autre dans une administration territoriale, un troisième est à la tête d'une importante société. Ce qui, ajouté à la notoriété de l'école, a facilité les contacts et assuré la crédibilité du projet auprès des institutions pressenties. Un certain nombre de conseils généraux ont manifesté leur intérêt et, en 1988, l'école Violet nouvelle formule a été à deux doigts de s'installer dans la région bordelaise. Finalement, début 89, le Conseil Général de Charente-Maritime et le Sivom de la Rochelle décidaient d'adopter et de financer le projet.

Des ingénieurs de production formés au management

L'école Violet nouvelle mouture, baptisée EIGSI, Ecole d'Ingénierie en Génie des Systèmes Industriels, formera, comme sa devancière, des ingénieurs de production utilisables par toutes les branches de l'industrie. Le projet pédagogique a été remis au goût du jour en intégrant notamment une formation à l'informatique et en insistant sur l'enseignement des langues et des techniques de management.
Le financement, 75 millions de francs sur trois ans, est apporté à 80 % par le Conseil Général de Charente-Maritime et à 20 % par le Sivom de la Rochelle, qui a notamment fourni les locaux - un groupe scolaire désaffecté et rénové - qui abriteront l'EIGSI jusqu'à la construction des bâtiments définitifs, qui devraient entrer en service à la rentrée 93.
Le directeur de l'école est, bien entendu, un ingénieur passé par l'école Violet. A 57 ans, Max Laulom a abandonné sans regret un poste de PDG pour l'aventure que constitue le lancement de l'EIGSI. Un retour aux sources pour ce vendéen dont le premier stage, à sa sortie d'école, s'est déroulé aux Chantiers Navals Delmas et Vieljeux, à La Rochelle.

Jean Roquecave

LE TGV DE LA VOILE

Battre le record du monde de vitesse à la voile en 1991, tel est l'objectif du «Voilier Haute Technologie Charente-Maritime» successeur des «Charente-Maritime» I, II, TBS. L'histoire d'une conception et d'une réalisation purement régionales.

Septembre 1988, à l'initiative de Philippe Pallu de La Barrière, Jean Berret, Philippe Briand, Hervé Devaux, Michel Joubert, Marc Lombard se réunissent pour étudier la faisabilité d'un engin de vitesse capable de battre le record du monde.
Pour des raisons «culturelles», il est décidé de commencer par l'étude des solutions basées sur la coque à déplacement qui flotte selon le principe d'Archimède.
Deux semaines plus tard, chacun revient avec son avant-projet que l'on confie aux ingénieurs du CRAIN (Centre de Recherche pour l'Architecture et l'Industrie Nautiques). Leur VPP (programme de prédiction de performance) évalue les possibilités des projets.
Pendant ce temps, le groupe débat de façon plus pragmatique des autres facteurs tels que la stabilité dynamique, la sécurité, la manoeuvrabilité.

Le groupe de conception :
De g. à d. Jean Berret, Hervé Devaux, Jean-Guy de Saint-Perier, Xavier Phelipon, Philippe Pallu de La Barrière, Marc Lombard

Deux mois plus tard le projet est défini dans ses grandes lignes : c'est un catamaran asymétrique, déplaçant deux tonnes, le plus grand possible, muni d'un seul bras de liaison et portant deux gréements à voiles lattées.
Ce projet, estiment les modèles est capable de dépasser 45 noeuds par 30 noeuds de vent réel.
L'équipe s'organise pour mener à bien le projet.

Les premiers essais

La stabilité dynamique longitudinale de la coque à déplacement étant un enjeu crucial (plane-t-elle ou non à grande vitesse ?), Pierre Roffet l'hydrodynamicien du CRAIN se lance dans des essais de traction à grande vitesse d'une maquette de 7 mètres construite et pilotée par Jean Saucet. Tractée dans le canal de Marans jusqu'à 60 km/heure, la maquette permet d'obtenir, au prix de quelques frayeurs, des données précises sur la stabilité longitudinale et la résistance à l'avancement.
Pendant ce temps, les résultats des études de structures effectuées par Hervé Devaux, Marc Lombard et des ingénieurs du CRAIN permettent d'affiner le devis de poids. L'influence de l'allongement du plan de voilure est étudiée par Jean-Guy de Saint Périer.
Tous ces éléments permettent à Philippe Pallu de La Barrière de finaliser le projet.
L'efficacité du plan anti-dérive (safran, dérive) est un élément essentiel : Rémi Laval Jeantet spécialiste de ces problèmes rejoint le groupe de travail pour y proposer les profils appropriés. De même, la manoeuvre des gréements et des gouvernails doit être effectuée par des systèmes rapides et précis : Xavier Phelipon se charge des ces aspects. Jean Berret retravaille le look de l'engin, pendant que Marc Lombard produit les plans définitifs d'éxécution des coques.

Le record de vitesse

Le record est homologué sur une distance de 500 mètres.
Le bateau peut se lancer sur une distance libre avant de parcourir les 500 mètres mais doit effectuer tout le parcours dans la même configuration (interdiction de larguer des équipiers, du lest ou un flotteur par exemple).
Le chronométrage est effectué par système optique ou vidéo placé généralement sur la berge. Une précision au 1/100ème de seconde est obtenue comme pour les chronométrages de toutes les épreuves sportives (ski, course à pied, etc.).
L'homologation des performances est effectuée par l'observateur de la World Speed Sailing Record, association mandatée par l'International Yacht Racing Union.
Les grandes dates du record :
1972 : 26,3 noeuds. Crossbow I, Prao de 16,80 m.
1978 : 38 noeuds. Crossbow II, catamaran de 20 m.
1986 : 38,38 noeuds par le véliplanchiste Pascal Maka.
1988 : 40 noeuds par le véliplanchiste Erik Beale.
Février 1990 : 42,90 noeuds par Pascal Maka, actuel détenteur du record...
A noter que les trois derniers records sont détenus par des véliplanchistes !

En juin 1989, le tracé et la réalisation des pièces mères peuvent commencer pendant que le travail sur les structures se poursuit afin de parvenir à cet objectif ambitieux : 23 m de long, 17 m de large et 1 800 kg.

La construction

1 850 kg...
C'est le déplacement que le voilier affiche à sa mise à l'eau.
23 mètres de long, presque 17 de large et 1 850 kg !
Les études structurelles ont permis de penser que le pari était possible, les entreprises l'ont démontré.
Jean Saucet, responsable de la réalisation du voilier, répartit et coordonne les travaux entre les différentes entreprises. Toutes sont situées en Charente-Maritime.
La fabrication des moules commence à l'automne 1989. Le chantier naval «Fernand Hervé» dresse les premiers couples de la grande coque tandis que sur l'Ile de Ré, le chantier «Latitude 46» prend en charge la construction du moule de flotteur. Pour l'un comme pour l'autre, un objectif précis : un aspect de surface irréprochable.

La section elliptique du bras de liaison permet aux ateliers Barreault de réaliser un moule métallique du bras. Chaque tôle sera cintrée et parfaitement reproduite à l'aide d'une rouleuse à commande numérique.
Par ailleurs, Marc Pinta et son équipe réalisent le moule des mâts, construction par lisses jointives stratifiées epoxy permettant la cuisson des composites à haute température (110°).
Une fibre : le carbone haute résistance, une matrice : la résine epoxy, un matériau d'âme : le nid d'abeille phénolique. Ce sont les trois éléments du composite dont sont fait les coques, les bras, mâts, appendices... Le chantier Quéré construit la coque et le flotteur.
Drappage des tissus par voie humide, drainage et compactage sous vide, collage du nid d'abeille selon une technique spécialement mise au point, tout est méticuleusement contrôlé à tous les stades de la fabrication.
Maîtres dans la réalisation d'appendices, le chantier réalise aussi la dérive et les lames de safran avec des tolérances inférieures à 5/10 de mm sur les profils.
Bras et mâts sont réalisés en carbone préimprégné chez JPM Composites à Marans.
La section du bras et la forme des mâts ont contraint le chantier à réhausser son four où les pièces sont cuites à 130° C.
Les rares pièces métalliques sont réalisées en aluminium ou en titane par JP3 à Marans.

C'est l'équipe technique du bateau, combinaison de Jean Saucet, Franck Dufaud, Hervé Lurton, qui assemble coque, bras et flotteur dans les locaux de la Sté Peugeot de La Rochelle.
Toujours pour maîtriser au mieux le rapport qualités mécaniques/poids, de nombreuses pièces trouveront des solutions composites. Ainsi les cadènes, palonnier de barre, relevage de safran, cables et pièces d'accastillage sont des créations originales.
L'utilisation quasi-exclusive des fibres composites a permis de tenir un pari 1.850 kg pour 21 m de long.

Pourquoi un grand voilier ?

La vitesse maximum du voilier dépend principalement de :
. la force aérodynamique $F_{aéro-max}$, que peuvent développer les voiles sans faire chavirer le bateau :
$F_{aéro-max}$ est proportionnelle au poids P du bateau qui assure la stabilité:

$$F_{aéro-max} = \nu . \text{Poids}$$

. la résistance à l'avancement essentiellement due au frottement de l'eau sur la surface immergée, Smw, des coques ; si V est la vitesse du bateau

$$\text{Résistance} \approx \mu . Smw . V^2$$

Quand on augmente la taille L du bateau en conservant les proportions, le poids augmente approximativement avec le cube de la taille

$$\text{Poids} \approx \alpha . L^3$$

et la surface mouillée Smw avec le carré de la taille :

$$Smw = \beta . L^2$$

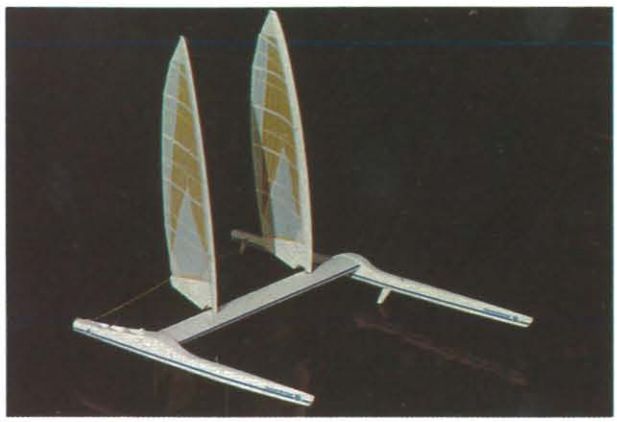
$F_{aéro-max}$ augmente donc plus vite que la Résistance :

$$F_{aéro-max} \approx \nu . \alpha . L^3, \text{Résistance} \approx \mu . \beta . L^2 . V^2$$

et la vitesse maximum V augmente avec la racine carré de la taille :

$$V = \frac{\nu . \alpha}{\mu . \beta} . \sqrt{L}$$

Et par ailleurs, un bateau de grande taille est moins sensible aux vagues provoqué par un vent de 30 nœuds.



Pourquoi une coque à déplacement ?
Une coque à déplacement a des caractéristiques de résistance à l'avancement très stables dynamiquement et bien connues, contrairement aux systèmes à plans porteurs ou planants qui ont des performances théoriques meilleures, mais dramatiquement diminuées en cas de modifications de l'assiette du bateau.
Les calculs avec la coque à déplacement, confirmés par les essais sur maquette, prévoient la possibilité de dépasser 45 noeuds. Il est alors naturel de commencer le projet avec ce type de coque.

Pourquoi deux gréements ?
La force propulsive dépend directement de la hauteur du centre de poussée aérodynamique.
Diviser les gréements permet de descendre sensiblement le centre de poussée sans trop altérer l'efficacité aérodynamique.
Une solution de gréement fractionné en quatre éléments est d'ailleurs envisagée.

Pourquoi un voilier asymétrique ?
La coque sous le vent supporte presque tout le déplacement du bateau. Il est normal qu'elle soit différente de la coque au vent destinée à stabiliser le bateau à l'arrêt et à effleurer l'eau à grande vitesse.
Pour une stabilité optimale le centre de gravité doit être très reculé. Ce résultat peut être obtenu naturellement en reculant la coque au vent.

Pouquoi des voiles souples plutôt que des ailes rigides ?
Le gain en performance procuré par des ailes rigides est apparu faible, compte tenu notamment du poids de ce type d'aile et de l'angle par rapport au vent auquel s'effectue un record de vitesse.
Ce type de voilure amène par ailleurs des problèmes de logistique très importants sur un bateau de cette taille naviguant par vent fort.

Le groupe de construction : Jean Saucet et Frank Dufaud

La navigation

Le bateau est un catamaran asymétrique conçu pour naviguer à pleine vitesse tribord amure et pour pouvoir se déplacer convenablement sur l'autre amure. Cette solution lui permet d'être autonome entre deux tentatives.
Chaque tentative de record à bord du Voilier Haute Technologie est soumise à une procédure très précise. Un vent de 30 noeuds environ est nécessaire et la mer doit être très plate. Les conditions déjà violentes n'autorisent aucune erreur à l'équipage de trois personnes, un barreur et deux régleurs embraqueurs.
Le bateau démarre à environ 400 mètres du départ effectif du run. Le barreur se place à environ 45° du vent réel et le fait accélérer en abattant jusqu'à 110° du vent. Pendant qu'il dirige le bateau avec les deux safrans les régleurs bordent progressivement et simultanément les deux voiles double-plis. 30 secondes et 300 mètres plus tard le bateau est déjà aux alentours de 40 noeuds. Le flotteur au vent se lève jusqu'à affleurer l'eau et son safran se relève pour s'escamoter dans le flotteur et réduire la trainée.
Lancé à pleine vitesse le bateau attaque le run proprement dit, son flotteur au ras de l'eau. Les deux équipiers s'occupent des voiles en surveillant l'équilibre transver-

sal de l'engin. Le barreur a les yeux fixés sur l'étrave sous le vent qui ne doit jamais enfourner. En cas de problème, il actionne un dispositif de largage d'urgence des écoutes.

Les recherches menées pour le développement du voilier

Le Voilier Haute Technologie Charente-Maritime a bénéficié du soutien de l'ANVAR, de la Région Poitou-Charentes et du Ministère de la Recherche et de la Technologie pour plusieurs programmes de recherches susceptibles d'application dans le domaine de l'industrie nautique et de la compétition internationale.

Recherche sur les appendices non cavitants à haute vitesse

Ces études permettront de mieux connaître l'efficacité des différents profils de safrans ou de dérives possibles et auront une retombée directe pour les appendices des bateaux rapides (multicoques et bateaux à moteur).

Développement d'un système de mesure et traitement à distance et en temps réel des paramètres de fonctionnement du voilier

L'usage de ce système fera progresser de manière significative la méthodologie des essais en mer de bateaux de tous types.

Gréements courbes auto-contraints à voiles double-plis

Ce gréement permet un excellent contrôle de la forme et de la puissance du voilier en limitant au maximum les paramètres de réglage.

Calculs de structure et contrôle extensiométrique

Toute la structure du bateau a été calculée par la méthode des éléments finis. De plus, l'utilisation de jauges de contraintes placées aux endroits stratégiques, amène un progrès sensible dans la connaissance des efforts réels, absorbés par les différentes composantes d'un voilier et permet de qualifier les méthodes de calcul préalable.

Etudes sur les coques planantes

Les recherches sur les carènes planantes bénéficient de l'appui du Ministère de la Recherche et de la Technologie. Elles vont permettre le développement ultérieur du Voilier Haute Technologie.

ILS SOUTIENNENT LE "VHT CHARENTE-MARITIME"

«...Le quatrième bateau «Charente-Maritime», en cours d'achèvement, vise un nouvel objectif : le record du monde absolu de vitesse à la voile.

Il veut mettre en évidence qu'en Charente-Maritime les connaissances et l'expérience acquises par les spécialistes en matière d'étude des coques, de calcul des voiles, de mise au point des pièces construites en matériaux nouveaux, permettent de tenir la tête des records même si, comme cela a toujours été le cas, les moyens financiers réunis restent toujours inférieurs à ceux dont disposent la plupart de nos concurrents.

La «fortune de mer» comporte bien des éléments imprévisibles mais je ne doute pas que tant de compétence et de volonté réunies pour atteindre un objectif si motivant ne soient récompensées par un nouveau succés.

François Blaizot
Sénateur
Président du Conseil Général de la Charente-Maritime

«...Le projet respecte la règle de travail que s'est fixé le Conseil Régional, qui consiste à favoriser les projets mobilisateurs; il s'insère dans une logique de partenariat à laquelle nous sommes très attachés : la Région est ainsi heureuse de rejoindre le Département de Charente-Maritime qui s'est engagé très activement pour ce projet...»

Jean-Pierre Raffarin
Président du Conseil Régional
Député Européen

«Un même langage pour parler bateaux : celui de l'excellence...

... Et une volonté commune : développer, valoriser et communiquer le savoir-faire des acteurs de la Filière nautique de la région de La Rochelle.

Le Voilier Haute Technologie est le symbole de ce dynamisme.
Merci à l'équipe de l'association Charente-Maritime, à ses partenaires et aux acteurs de cette grande entreprise.»

Michel Crépeau
Député-Maire
Président du SIVOM de La Rochelle

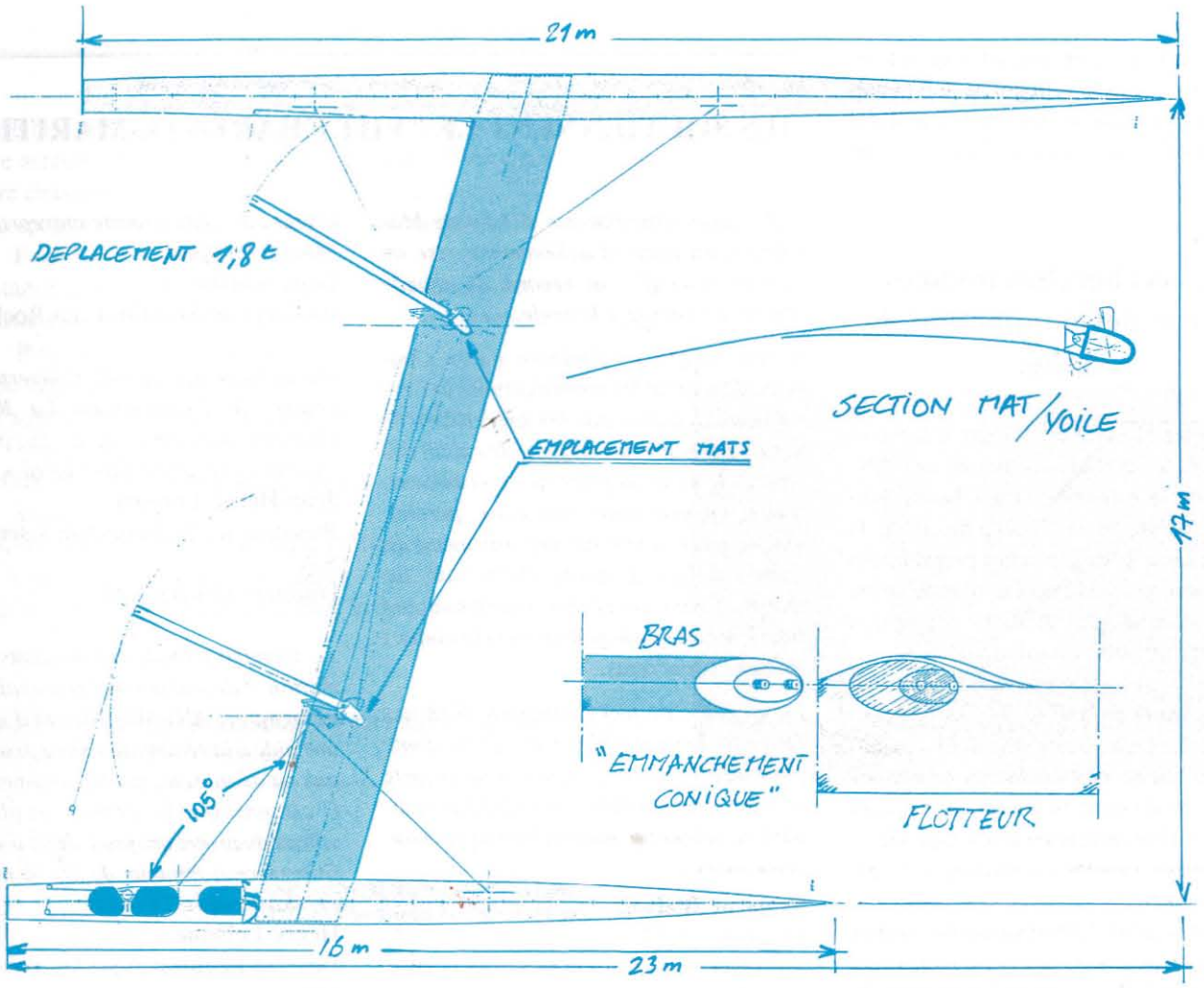
«Dans la perspective de l'ouverture prochaine de Technoforum La Rochelle, Charente-Maritime sera la première «vitrine» du savoir-faire local.»

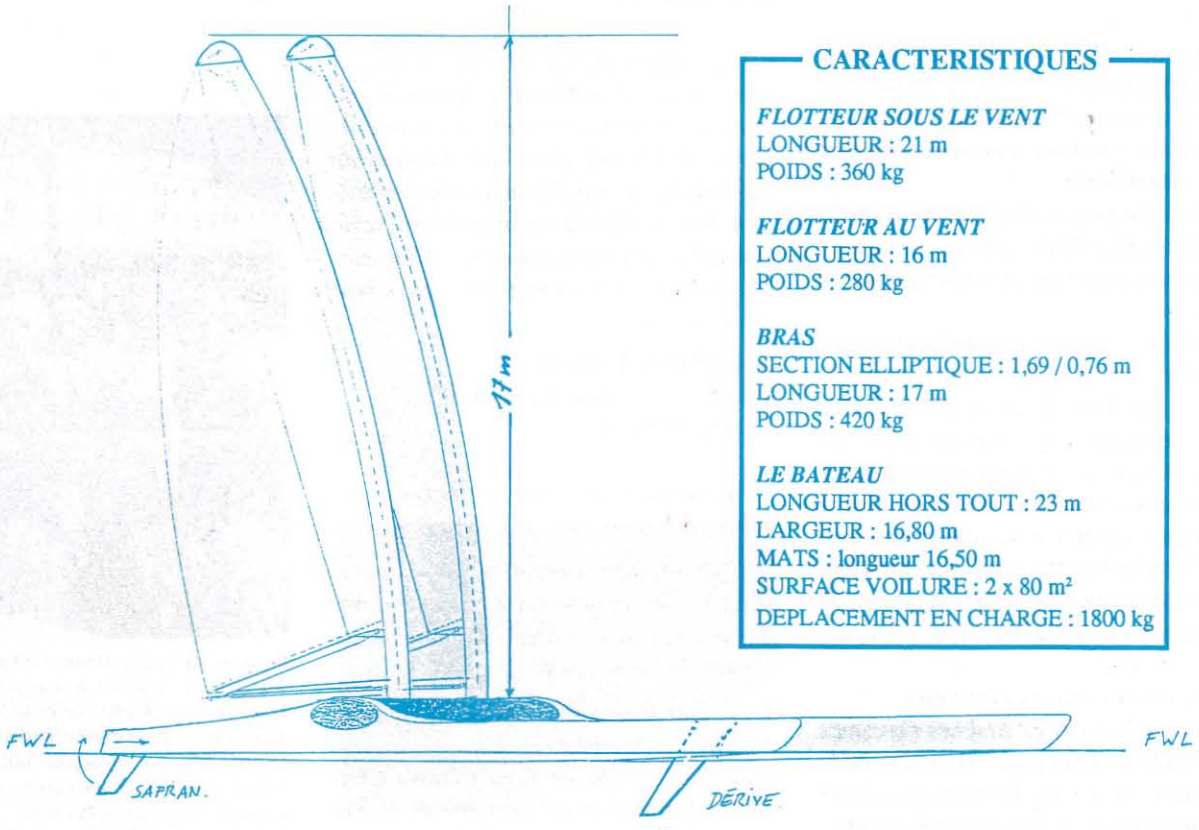
Jean-Hervé Lorenzi
Président de Technoforum International S.A
Directeur Général Sari

«... Compte-tenu de ses missions de promotion et de soutien de l'innovation technologique, l'ANVAR se devait d'apporter une aide à la réalisation de ce programme qui est avant tout, un défi technologique. C'est ainsi que les parties les plus innovantes du projet ont fait l'objet d'une aide financière à hauteur de 50 % des coûts prévisionnels.»

Hervé Leblanc
Délégué Régional ANVAR Poitou-Charentes

Baptême du Voilier Haute Technologie Charente-Maritime, le 12 juillet dernier par Hubert Curien, Ministre de La Recherche et de la Technologie en présence de Jean-Pierre Raffarin, Président du Conseil Régional, François Blaizot, Président du Conseil Général de la Charente-Maritime, Michel Crépeau, Maire de La Rochelle





CARACTERISTIQUES

FLOTTEUR SOUS LE VENT
LONGUEUR : 21 m
POIDS : 360 kg

FLOTTEUR AU VENT
LONGUEUR : 16 m
POIDS : 280 kg

BRAS
SECTION ELLIPTIQUE : 1,69 / 0,76 m
LONGUEUR : 17 m
POIDS : 420 kg

LE BATEAU
LONGUEUR HORS TOUT : 23 m
LARGEUR : 16,80 m
MATS : longueur 16,50 m
SURFACE VOILURE : 2 x 80 m²
DEPLACEMENT EN CHARGE : 1800 kg

Dossier "VHT Charente-Maritime". Photos Yves Ronzier.

Les publics des festivals

Francofolies à La Rochelle

On peut estimer qu'un tiers du public des festivals de Poitou-Charentes vient de l'extérieur, spécialement pour l'occasion. Un enjeu économique non négligeable.

Le tourisme culturel est entré dans la stratégie de communication des collectivités. Désormais on hésite de moins en moins à investir dans un festival ou une manifestation à dominante culturelle pour renouveler l'image d'une ville, voire d'une bourgade, ou tout simplement pour attirer des visiteurs. Avec l'espoir que ce temps fort en entraînera d'autres, que les visiteurs d'un jour reviendront.
Cette démarche se fonde sur des impressions qui se confirment d'année en année, le touriste tend à réduire la durée de son séjour en vacances et réclame davantage d'animation et de qualité pour occuper son temps. Mais peut-on quantifier l'impact économique de ce «plus culturel» ?

De grandes tendances ont été dégagées grâce à l'étude d'Yves Caulet réalisée en 1988 sur neuf festivals à caractère musical en Poitou-Charentes, avec le concours de l'agence «Premier Acte» et à la demande de la Direction Régionale des Affaires Culturelles : Jazz et Musiques Métisses à Angoulême, Festival de Melle, Créations en Val de Charente, Francofolies, Jazz en Gâtine et De Bouche à Oreille à Parthenay, Festival de Musique Ancienne à Saintes, Humour et Eau Salée à Saint-Georges-de-Didonne, Festival International de Musiques et Danses Populaires à Confolens. Plus de 1 700 personnes ont été interrogées pour cette enquête. Cet impact économique a été calculé pour les neuf festivals en fonction du public extérieur au département dans lequel tel ou tel festival est implanté. Le savant calcul ne prend pas en compte l'achat des places de spectacle, mais les dépenses occasionnées par le fait de venir au spectacle (hébergement, repas etc). Les dépenses des gens résidant dans le département concerné ne sont pas comptabilisées.

L'impact direct, soit la somme dépensée par les spectateurs extérieurs au département venus spécialement pour un festival dépasse 23 MF. Tandis que l'impact touristique, c'est-à-dire la somme dépensée par les vacanciers venus aussi à un festival avoisine les 13 MF. Pendant la saison 1988, les neuf festivals étudiés ont attiré

Les Jeux Santons à Saintes

environ 50 000 personnes (pour trois fois plus d'entrées). Parmi lesquelles : 5 000 personnes venues spécialement et ayant prolongé leur séjour touristique en Poitou-Charentes, 12 500 venues spécialement mais sans prolonger leur séjour, 10.000 vacanciers. On peut donc estimer que plus d'un tiers du public ne viendrait sans doute pas en Poitou-Charentes sans la présence de ces festivals.
Le festivalier-touriste, restant une à deux semaines, dépense plus de 350 F par jour (hors achat des places), celui qui vient spécialement pour une journée au moins 150 F et le vacancier (plus de vingt et un jours) environ 100 F.

Jeune et divers

Ces données permettent de dessiner un profil du public des festivals .
Assez jeune (moyenne d'âge : trente-six ans), travaillant plutôt dans le tertiaire ou cadre d'entreprise, avec une bonne proportion d'enseignants et d'étudiants. Il vient avec des amis ou en famille pour la programmation ou pour un concert, connaît la réputation des festivals de La Rochelle, Confolens, Angoulême, Saintes. Il en suit un pendant une dizaine de jours et assiste à près de trois concerts.
Comme tout portrait robot, celui-ci tend à gommer la diversité des festivals existants en Poitou-Charentes et de leurs publics.
L'amateur de musique ancienne n'est pas forcément familier des froufrous folkloriques, le bronzé de Saint-Georges-de-Didonne qui s'offre quelques heures de rire dans une salle de spectacle n'est sans doute qu'un vague cousin de celui qui préfère écouter le hautbois du Poitou ou les flûtes du Nil à Parthenay...
Mais cette diversité géographique, stylistique et qualitative apporte une riche panoplie culturelle au tourisme régional.

Les Charentes au top

En toute logique, les Francofolies se placent au hit parade de la notoriété. Jean-Louis Foulquier y compose une belle palette de la chanson francophone. Une vraie locomotive pour la région, qui bénéficie en outre du vif intérêt de la presse nationale et du relais que constitue France Inter. Ce festival a la faveur des jeunes (vingt-sept ans), des étudiants et employés, venus entre amis pour un ou deux concerts et pour l'ambiance. 18 % viennent spécialement pour les Francofolies et prolongent leur séjour touristique à La Rochelle et sur le littoral atlantique.
L'autre festival-phare, Confolens, draîne beaucoup plus de spectateurs n'habitant pas en Charente (80 %). Le folklore trouve grâce aux yeux de gens plus âgés (au moins cinquante et un ans pour 35 %), venant en famille, pour voir au moins trois spectacles et ce, depuis plusieurs années. Ce public fidèle apprécie l'ambiance de fête qui règne sur scène et dans les rues de Confolens.
Grâce à la direction artistique de Philippe Herreweghe, Saintes est devenue un haut lieu de la musique ancienne. Le renom international de ce chef et l'extrême qualité de sa programmation séduisent un public averti, fidèle et attentif, d'une quarantaine d'années, enseignant ou cadre, qui arrive programme en main pour assister à au moins cinq concerts. Les trois-quarts n'habitent pas la Charente-Maritime et dépensent quotidiennement environ 250 F. C'est au Festival de Musique Ancienne de Saintes que l'on compte le plus fort pourcentage d'étrangers (8 %).
A quelques kilomètres de là, Saint-Georges-de-Didonne s'exprime dans un tout autre registre. Généralement un festival se crée sous l'impulsion d'une poignée de passionnés. Mais ici, le rire et le cabaret ont été introduits par la municipalité. Le festival Humour et Eau Salée a été créé de toute pièce pour promouvoir l'image de la cité. Il contribue à agrémenter les soirées des vacanciers. C'est pourquoi, si ces derniers sont très nombreux (62 %), jeunes, de catégories sociales variées et installés pendant trois semaines, seulement 4 % choisissent spécialement Saint-Georges pour le festival.

Musiques en zone verte

Parthenay se distingue parmi les petites villes de Poitou-Charentes par le nombre de festivals proposés durant tout l'été (Jazz en Gâtine, Festival Ludique International de Parthenay, De Bouche à Oreille), par les relations qu'elle entretient avec l'UPCP (Union Poitou-Charentes pour la Culture Populaire) et son projet de «Maison des cultures des pays». Le public y est plutôt jeune (trente-deux ans) avec une forte population d'étudiants et d'employés sortant entre amis ou en couple. Le jazz de qualité semble bien implanté localement, près des deux-tiers du public de Jazz en Gâtine résident dans la ville ou les Deux-Sèvres. Tandis que le Festival des Musiques Traditionnelles et Métissées (De Bouche à Oreille-UPCP) qui ne manque pas non plus d'imagination, capte 60 % de son public hors du département. Très peu restent après le festival pour herboriser en Gâtine. En outre, ces authentiques festivaliers tiennent leur porte-monnaie bien en main. Ils lâchent à peine plus de cent francs par jour.
De l'église Saint-Pierre de Jarnac à l'abbaye de Marcillac-Lanville, en passant par Rouillac et l'abbaye de Bassac, Créations en Val de Charentes marie architecture romane et musique classique. Ce festival est injustement méconnu. Il propose un programme de qualité qui n'exclut pas les jeunes talents tout en offrant un parcours inestimable dans le patrimoine historique charentais. Cette faible notoriété explique sans doute le fort pourcentage de spectateurs vivant en Charente (73 %). Son public affiche facilement la quarantaine, se recrute beaucoup chez les cadres et enseignants et fait preuve de fidélité.

Festivals hors saison

Pour deux autres festivals passés au peigne fin dans cette étude, ceux de Melle et d'Angoulême, l'impact touristique se trouve de fait réduit puisqu'ils se déroulent au printemps.
Hors des grandes voies de communication, la commune de Melle possède néanmoins un remarquable patrimoine qu'elle cherche à mettre en valeur (parcours sonore de Knud Victor dans les Mines

d'argent des rois francs, art contemporain dans ses églises romanes, parcours botanique). Les Amis de Saint-Savinien ont ouvert la voie il y a une vingtaine d'années créant un festival de musique classique où théâtre et arts plastiques trouvent bonne place. Les Mellois sont très attachés à leur festival. Ils représentent environ la moitié du public, les autres spectateurs venant essentiellement des Deux-Sèvres. Ce public, qui sort en famille ou en couple, compte bon nombre de retraités mais affiche une moyenne d'âge de quarante-deux ans.

Autre poids, autre nature, le festival de Jazz et Musiques Métisses d'Angoulême s'est imposé comme un creuset où l'on vient découvrir de nouveaux sons. Toujours du jazz bien sûr, mais aussi et avant les autres, des musiques ethniques, des rythmes d'Afrique, de l'Océan Indien ou des Caraïbes. Un exemple qui a fait école. Son public est donc jeune (trente ans), fidèle, curieux, fortement composé d'étudiants, d'enseignants et de professions intermédiaires (techniciens, agents de maîtrise, santé, fonction publique, etc.) habitant Angoulême (47 %) ou la Charente (25 %).

A Parthenay

La Vienne connaît également cette émulation festivalière. Notons parmi les vétérans, le Printemps Musical de Poitiers, qui, après les Rencontres Musicales de Poitiers, complète la «saison classique». Et chez les petits derniers, le Festival Trans Europe Halles de «l'Oreille est Hardie» au Confort Moderne, qui à l'instar d'Angoulême joue un rôle d'explorateur dans le domaine des musiques «électriques».

Notons, pour compléter le panorama, L'Eté à Niort, qui «met en lumière» les bords de Sèvre, le Donjon et les Halles, et toujours à Niort, L'Europe d'Art d'Art, rencontre européenne de jeunes artistes en plein coeur de l'été.

Pour l'identité régionale

Les collectivités locales n'ignorent pas ces manifestations qui nourrissent la dynamique culturelle et par là l'image de marque. Attentif à cette diversité et à ces lieux d'échanges qui caractérisent l'identité picto-charentaise, le Conseil Régional n'oublie pas d'apporter sa contribution. En 1990, le budget régional de l'action culturelle est supérieur à 30 MF, dont 1,4 MF est consacré aux festivals (parmi lesquels les festivals de cinéma de La Rochelle et Cognac) et 3 MF aux animations polyvalentes, par exemple l'Eté à Parthenay, les Journées de la Communication Historique à Poitiers, le Festival d'Eté à Chauvigny.

Festival de Musique ancienne à Saintes

Les arts caniculaires

En 1990, un nouveau-né s'est immiscé dans ce concert de festivités, à l'initiative du Ministère de la Culture : «Les Arts au Soleil».

Cette expérience d'un été visait à combler les vides laissés par les institutions festivalières pour instaurer une sorte d'animation permanente sur le littoral. Certaines manifestations existant déjà ont bénéficié du label du Ministère de la Culture. La plupart ont vu le jour par l'entremise de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Poitou-Charentes qui a pratiqué la loi de l'offre et de la demande. A savoir connecter artistes, projets, et communes en quête d'un plus culturel. Malgré un coût modeste (1 MF) financé par l'Etat, la Région et la Charente-Maritime, les Arts au Soleil ont eu la dimension d'un grand festival avec une centaine de concerts, spectacles, expositions et fêtes dans une cinquantaine de communes pendant deux mois.

Il est encore difficile d'évaluer l'impact de cette initiative qui a eu le mérite de démontrer que le tourisme culturel appelle des choix artistiques, des risques, et des professionnels. Des spectacles de qualité comme «Pardaillan» (Théâtre Poitou-Charentes), le Trio à Cordes de Paris, les Frères Michaud et une manifestation comme la Caravane des Caravanes (art et musique) ont recueilli les plus vifs succès.

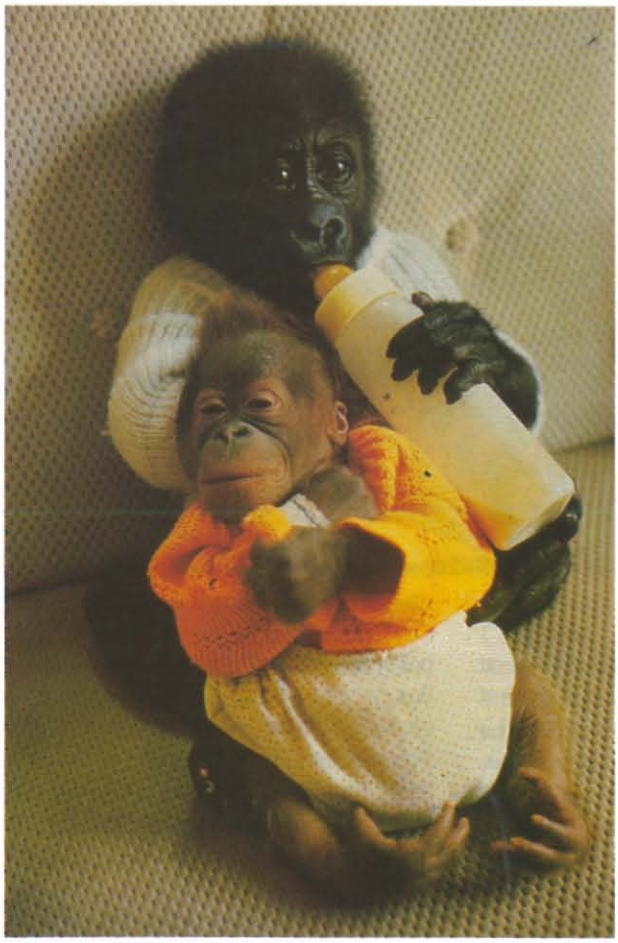
Dans ces cas, très positifs, les équipes artistiques ont trouvé sur le terrain des associations, des services municipaux ou des animateurs cantonaux assurant des relais dans l'organisation et la promotion. C'est une des garanties du succès. D'autre part, il a été démontré que les circuits de communication traditionnels ne sont plus efficaces au cours de l'été. L'existence d'un public potentiel important ne suffit pas pour remplir les salles. Preuve qu'il ne suffit pas de débloquer une ligne «festival» dans un budget communal pour toucher automatiquement les dividendes du tourisme culturel. Cela ne s'improvise pas.

Jean-Luc Terradillos

Pas si bêtes...

Avec La Palmyre, premier zoo privé de France et le zoorama européen de Chizé, Poitou-Charentes dispose d'un atout touristique aux retombées économiques importantes.

Les gorilles de La Palmyre



Le Zoo de La Palmyre, près de Royan, est un des tous premiers zoos français. Par le nombre des visiteurs, 750 000 cette année, et par la variété des animaux présentés : un millier de pensionnaires, de 135 espèces différentes, mammifères, oiseaux et reptiles, certains extrêmement rares et difficiles à acclimater, comme la panthère des neiges ou l'orang-outang. Et pourtant, 92 % des animaux proviennent aujourd'hui de la reproduction en captivité. Reproduction qui contribue à sauver les espèces en voie de disparition.

A La Palmyre, on préfère parler de parc zoologique plutôt que de zoo. Une façon de se démarquer des campagnes anti-zoo menées ces dernières années par certains écologistes. Campagnes qui agacent ici, même si les responsables de La Palmyre affirment qu'au fond, tout cela ne les concerne pas.

"Nous sommes un outil d'éducation et de protection des animaux sauvages", dit Thierry Petit, le vétérinaire du zoo qui est employé à plein temps depuis un an et demi par le parc de La Palmyre. Son travail consiste à veiller sur la santé et l'alimentation des animaux, mais il n'a rien à voir avec le quotidien de la plupart de ses confrères. Chaque maladie, chez un de ses pensionnaires, pose un problème différent. Le diagnostic est rarement simple et les soins sont toujours délicats, pour examiner un tigre par exemple, il faut souvent l'attraper et l'endormir. Certaines espèces ne supportent pas les injections... Une tâche qui est compliquée en raison de l'absence de littérature médicale sur la plupart des espèces sauvages.

En ce qui concerne l'alimentation, si l'élaboration des régimes que doivent suivre les différentes espèces fait aujourd'hui partie de la routine, leur application est souvent un casse-tête à cause des visiteurs. *«Quand un singe a passé sa journée à se gaver de cacahuètes et de gateaux offerts par les visiteurs*, dit le vétérinaire, *il est impossible ensuite de lui faire absorber les fruits que comporte son régime. Conséquence : des carences en vitamines et des diarrhées, sans parler des incidences sur la reproduction. Et pourtant, il y a partout des pancartes interdisant de nourrir les animaux !»*

Vers l'autosuffisance

Nourrir, soigner, montrer les animaux sauvages au public, c'est la vocation traditionnelle des zoos. Et comme il fallait bien se procurer des animaux en les capturant dans leur environnement d'origine, rien d'étonnant qu'on ait accusé ces mêmes zoos de participer à la destruction des espèces sauvages.
«Tout cela, dit-on à La Palmyre, *c'est du passé. Aujourd'hui, on ne va plus capturer les animaux sur place. Ce qui est d'ailleurs souvent interdit. 92 % de nos animaux proviennet de la reproduction en captivité et notre but est d'arriver à 100%. Nous cherchons à ne plus détruire les écosystèmes mais à fonctionner en autosuffisance».*

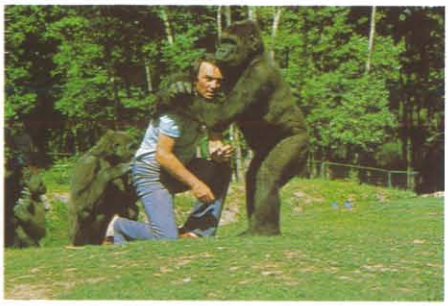
Thierry Petit est responsable de la gestion du «stock» d'animaux du zoo. Pas question de compter sur la reproduction des pensionnaires déjà sur place pour renouveler les individus : toutes les espèces ne se reproduisent pas à La Palmyre et il y aurait rapidement des problèmes liés à la consanguinité. Les grands zoos de France et d'Europe ont donc mis au point des programmes d'échange et de reproduction des animaux. Des réunions ont lieu,

régulièrement, où les responsables, espèce par espèce, font le point et confrontent leurs réussites et leurs échecs. Car si loups et lions ne posent aucun problème de reproduction, il n'en est pas de même pour d'autres espèces comme par exemple les primates et certains oiseaux.
Le zoo de La Palmyre est l'un des seuls en Europe à avoir obtenu la naissance des gorilles. Devenus adultes, l'un d'eux pourra être envoyé dans un autre établissement pour y former un couple avec un sujet déjà sur place. Pour parer aux risques de consanguinité, les responsables de zoos ont établi des fichiers informatisés qui tiennent la comptabilité des différentes espèces et qui permettent une gestion rigoureuse du stock de gènes disponible. *«On considère aujourd'hui*, dit le vétérinaire, *que les représentants de telle ou telle espèce, présents dans nos zoos, forment une population homogène, qu'on gère exactement comme on pourrait gérer une population d'animaux dans leur milieu naturel».*
C'est ainsi que les descendants d'orang-outangs ou de gorilles nés à La Palmyre contribueront à éviter la disparition de leur espèce.

Jean Roquecave

Une entreprise prospère

Avec près de 750 000 visiteurs par an, La Palmyre est le second zoo de France pour la fréquentation, après le zoo de Vincennes - 900 000 visiteurs - et devant le Marineland d'Antibes - 600 000 visiteurs. Une fréquentation qui atteint son point culminant en juillet et août, avec 430 000 visiteurs pour ces deux seuls mois. Elle reste soutenue en juin et septembre où les entrées se comptent encore en dizaine de milliers.
L'avant et l'arrière-saison, mai et octobre, sont encore des périodes actives, grâce notamment aux étrangers et au troisième âge, les mois d'hiver voyant tout au plus quelques dizaines de visiteurs chaque jour.
Les visiteurs sont à 30 % étrangers. 30 % viennent de la région parisienne, le complément venant de toute la France.
A 45 F l'entrée, et compte tenu des diverses réductions, le chiffre d'affaires annuel approche les 40 millions de francs. La Palmyre est toujours l'affaire familiale créée en 1966 par Claude Caillé et son épouse, mais c'est aujourd'hui une véritable entreprise : 40 employés à temps complet, 78 les mois d'été, et des dizaines, sinon des centaines d'emplois induits aux alentours. Claude Caillé estime que chaque année, les visiteurs du zoo prennent environ 400 000 repas dans les restaurants du voisinage. Cette affluence profite aussi aux stations-services, aux boutiques de souvenirs ou aux vendeurs de pellicules.



Le zoo contribue à faire vivre les artisans locaux : bouchers, marchands de graines et de fourrage pour l'alimentation animale, menuisiers, plombiers ou électriciens - pratiquement tous les corps de métiers du bâtiment - pour l'entretien ou l'aménagement des locaux. Chaque jour, le parc de La Palmyre dépense, selon son responsable, 59 000 F pour son fonctionnement.
Les bénéfices ? 13 millions de francs annuels avant impôts, dont la moitié sont réinvestis. Car si La Palmyre fait aujourd'hui figure de poids lourd dans le monde des zoos, il n'en a pas toujours été ainsi. «Tout s'est fait petit à petit, précise Claude Caillé, depuis 1966 nous réinvestissons en aménagements et en acquisitions d'animaux la moitié des excédents de recettes, en tout ce sont 13 milliards de centimes qui ont été ainsi investis».
Ce rôle de locomotive de l'économie locale a aussi une traduction politique : aux dernières municipales, Claude Caillé a été élu maire des Mathes, la commune où est situé le zoo...

L'aurochs et le tarpan de Chizé

Il faut trois heures, autant dire une demi-journée, pour visiter le zoorama européen de la Forêt de Chizé. Créé en 1973 en pleine forêt domaniale pour rendre la tranquilité aux chercheurs du CEBAS (Centre d'Etudes Biologiques des Animaux Sauvages dépendant du CNRS) qui étaient envahis par des visiteurs de plus en plus nombreux, il occupe à lui seul 2 600 hectares. C'est le deuxième zoorama créé en Europe après Berne, en Suisse. Le parc, mis à la disposition du zoorama par l'Office National des Forêts, hébergeait déjà sangliers, chevreuils, blaireaux, martres des pins, loirs gris...

Essentiellement composé d'essences méridionales - érables de Montpellier, chênes pubescents - il accueille aujourd'hui deux cents espèces d'animaux sauvages européens, essentiellement des mammifères, soit plus de six cents bêtes. Deux d'entre elles méritent une attention particulière, l'aurochs et le tarpan, pour être tout simplement deux espèces... inexistantes. Le dernier aurochs, une femelle polonaise, fut tué par un braconnier en 1627 et les derniers tarpans s'éteignirent, également en Pologne, en 1860. Deux cents et trois cents ans plus tard, les deux espèces réapparaissent dans les zoos après reconstitution par sélection à rebours.

L'aurochs, ou taureau sauvage primitif, est l'Adam de la race bovine. Ré-imaginé par des généticiens allemands à partir de peintures rupestres et d'ossements préhistoriques, il est le fruit de croisements successifs de races bovines européennes. Croisements entrepris dans les années trente et faisant intervenir des vaches hongroises, allemandes, écossaises et corses.

Même chose pour le tarpan, ou l'ancêtre du cheval, dont on découvrit des représentations dans des grottes comme Lascaux

Chouette Harfang

en Dordogne. Le début de sa reconstitution remonte aux années 1920, elle a été facilitée par la présence, en Pologne, d'une race de chevaux domestiques - les koniks - petits, trapus et costauds comme le tarpan.

Les deux espèces se sont déjà reproduites au zoorama. Comme une bonne partie des cent quatre-vingt-dix-huit autres espèce : bisons d'Europe, mouflons, lynx, chats sauvages, serpents, tortues, hiboux, cerfs, genettes, furets, singes de Gibraltar ou tout simplement l'âne du Poitou... Elles ont trouvé, il est vrai, au zoorama - qui reste placé sous la responsabilité scientifique du CEBAS - le respect de leur liberté.

Les espaces sont vastes. Des terriers artificiels, un vivarium, des fossés de vision ont été aménagés pour préserver les conditions de vie naturelle et la biologie de l'animal, sans pour autant frustrer le visiteur.

Un grand parc de jeux a été spécialement conçu pour les enfants qui peuvent y côtoyer de petits animaux tels les moutons d'Ouessant, des chèvres naines, des lapins ou autres hamsters...

A pied ou en calèche - durée une heure - la balade passe également, à travers des sentiers de visite, par le parc animalier où l'on rencontre le hibou grand duc ou le plus grand de nos rapaces nocturnes, le vautour fauve qui meurt faute de cadavres d'animaux domestiques à manger, la cigogne blanche victime de la chasse, le canard pilet adepte de nos marais côtiers, la martre qui se distingue difficilement de la fouine, le loup d'Europe dont le dernier en forêt de Chizé a été tué en 1890, le singe magot qui vit dans une société aux codes très stricts... Bref, tout un monde qui, sans pour autant être civilisé, présente toutes les caractéristiques d'une bonne société.

Odile Peyroux

EDITORIAL

La Culture, les jeunes et l'ouverture à l'Est

En 1991, Prague accueillera la troisième Exposciences Internationale, une manifestation qui, en 1987 à Montréal et en juillet 1989 à Brest, a connu un succès croissant, rassemblant à Brest un millier de jeunes venus de 43 pays dont, pour la première fois, certains pays de l'Europe de l'Est.

L'Exposciences Internationale regroupe les meilleurs projets scientifiques et techniques d'équipes de jeunes scolaires sélectionnés dans chaque pays. En Poitou-Charentes, et en prélude à Brest, l'Exposciences Régionale de Parthenay, du 26 au 28 mai 1989, avait été une extraordinaire fête de la jeunesse pour la Culture Scientifique et Technique et dans le meilleur esprit de compétition. Les quatre équipes de la région retenues pour participer à la confrontation internationale de Brest, avaient défendu avec succès les couleurs du Poitou-Charentes puisque l'une d'entre elles constituée par les écoles publiques de Courlay de Montigny (79) a reçu le Prix de l'Innovation et a été invitée à la Conférence mondiale de l'Energie à Montréal en septembre.

Ouvert à l'Abbaye Royale de Saint-Jean-d'Angély, un Centre de Culture Européenne, destiné aux jeunes adolescents de la CEE, a tenu ses assises en 1989 et 1990. Dans l'avenir, c'est environ 2 000 jeunes qui, chaque année, se retrouveront pour apprendre à découvrir la culture de l'Europe au coeur de notre région.

Au moment où nous vivons une accélération de l'histoire politique de l'Europe, les Sciences et les Techniques et plus largement la culture, ont déjà permis que se rassemblent les jeunes européens de l'Ouest et de l'Est, dans un esprit de découverte mutuelle, d'épanouissement dans la diversité des savoirs.

Il est heureux de constater que c'est à Prague que convergeront, en juillet 1991, nos jeunes adeptes des Sciences et des Techniques dans un pays qui, s'ouvrant à l'Europe, confie sa destinée à un homme de grande culture, Vaclav Havel, dramaturge, poète, passionné de sciences humaines.

Pour l'organisation de cette Exposciences, DEVENIR Espace Pierre Mendès-France a tissé des liens solides avec les mouvements de jeunesse et apporte son coucours à la réalisation de Prague dans le cadre d'une collaboration étroite avec le Mouvement International pour le Loisir Scientifique et Technique, le MILSET.

De telles initiatives ont des retombées sur l'ouverture vers l'Europe de l'Est. C'est ainsi qu'au-delà de la préparation de l'Exposciences, DEVENIR Espace Pierre Mendès-France co-produit pour mi-91 une exposition sur les savoir-faire de l'industrie de la verrerie de Bohème avec le Musée des Arts et Métiers de Prague, des industriels et un centre de formation aux arts de la cristallerie.

Les échanges se multiplient entre les jeunes des pays de l'Est et notre région avec les visites du Futuroscope et de Devenir Espace Pierre Mendès-France.

L'avenir ne se bâtira pas sans les Sciences et les Techniques mais il ne se fera pas non plus sans la culture et l'adhésion de la jeunesse.

Christian Brochet

A l'Espace Mendès-France, jusqu'au 28 octobre : Le Zodiaque

Installation sonore de Louis Dandrel, compositeur, Directeur-fondateur de l'Atelier Espaces Nouveaux, Centre de recherche et de création acoustiques.

Suite au succès de la première installation sonore dans la salle hémisphérique du futur planetarium-laserium (La Galaxie du Caïman, 25 novembre - 10 décembre 1989), l'Espace Pierre Mendès-France a décidé de reconduire l'expérience avec un autre compositeur.

L'installation est une représentation sonore du zodiaque. Le sol de la salle est divisé en douze parties (constellations) correspondant aux signes du zodiaque. Chaque partie est recouverte d'un matériau ayant une sonorité particulière (sable, bois, brique...) et résonnant sous les pas des visiteurs. La constellation est traitée comme un instrument de musique et permet des variations de dynamique et de timbre utilisant l'exceptionnelle acoustique de la salle : le temps de réverbération, très long, va jouer le rôle «d'amplificateur mélodique», transformant un son très bref en un trait musical. A ces signes sonores s'ajoutent les douze notes de la gamme chromatique, déclenchées en un point caché des constellations.

A noter : cette installation sera la dernière du genre puisque débuteront ensuite les travaux du planetarium - laserium.

Cette création est réalisée avec l'aide du Ministère de la Culture, de la Communication et des Grands Travaux, l'Etablissement Décentralisé d'Action Culturelle et la Ville de Poitiers.

L'histoire en fête

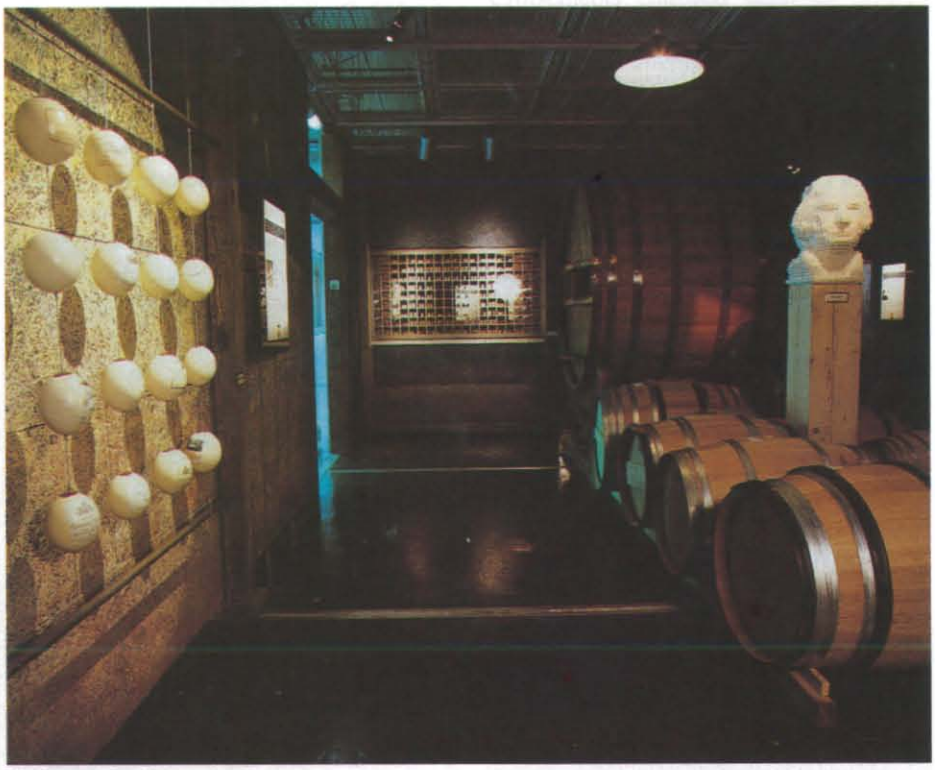
Pendant quatre jours (11, 12, 13, 14 octobre), Poitiers fête l'histoire autour du thème **«Images de l'histoire, histoire de l'Image»**: tables rondes, expositions, films, conteurs, rencontres avec des écrivains...

L'Espace Pierre Mendès-France, partenaire de la manifestation, propose des animations sur le thème des nouvelles technologies appliquées à la restauration et la restitution de l'image.

En 1991, les V^{ème} journées de «l'Histoire en fête» commémoreront le 500ème anniversaire des découvertes autour du thème : **le temps des découvertes.**

EXPOSITIONS

La vigne et le vin



Un buste de Chaptal en... sucre

Produit de tradition par excellence, le vin nous est aussi familier que méconnu. Il se situe au carrefour d'une technique millénaire, d'une science de pointe et d'une industrie prépondérante dans le circuit économique.

L'exposition de 1 000 m² qui est présentée à l'Espace Pierre Mendès-France du 11 septembre au 6 janvier 1991, reconstitue pour un public de non-spécialistes les différentes étapes de la transformation du raisin en vin et souligne la place du vin dans notre société.

L'aventure du vin est ici reconstituée suivant un cheminement qui respecte les grandes phases de l'élaboration du produit :

La vigne - le terroir, le climat, le sol, les cépages, le travail de l'homme, tout ce qui précède la transformation du raisin et détermine le caractère du vin. Les recherches les plus récentes côtoient ici les aspects plus humains : la vie du vigneron, ses activités, son milieu.

Le vin - la découverte des étapes capitales dans le passage du raisin au vin : macération, fermentation, mise en bouteille. L'architecture des caves, les techniques d'analyses, les procédés de vieillissement, autant de thèmes qui complètent ce panorama.

La dégustation - dans une salle spécialement aménagée, les visiteurs s'initient, grâce à un apprentissage méthodique à la dégustation, aux techniques et aux rituels du «savoir-boire».

Vin et société - l'histoire, l'art, la santé, l'économie et la religion, autant de domaines étroitement liés au vin, qui achèvent de donner à l'exposition toute sa dimension culturelle.

Des points-phares...

Un authentique vignoble planté des cépages français les plus connus permet de mieux comprendre l'étroite relation qui existe entre les différents éléments du terroir : le sol, le climat, la conduite de la vigne... Le visiteur observe ainsi les différences entre plusieurs cépages.

Des pieds de vigne décyclés dans le temps et présentés dans des serres indiquent en permanence le cycle végétal complet de la plante tout au long de l'année : le stade hivernal, le débourrement, le stade «5 feuilles», la floraison, la véraison, la maturation.

Le visiteur découvre en direct les moments les plus délicats du passage du raisin au vin. Dans un décor de chai, une chaîne de microvinification réalise les principales étapes de l'élaboration du vin : le pressurage, la fermentation, la clarification et la mise en bouteille. Le public pourra goûter tous les jours à une partie du jus obtenu.

Voir, sentir, goûter... Les visiteurs passent maintenant à la pratique. Pour la première fois dans une exposition une salle a été spécialement aménagée pour proposer aux adultes de se familiariser, grâce à un apprentissage méthodique de la dégustation, aux techniques et rituels du «savoir-boire». Un atelier d'initiation au goût est également mis en place pour les enfants.

A partir d'un juke-box, le visiteur sélectionne des chansons à boire qu'il peut ensuite reprendre en choeur.

Une balance a été mise au point pour indiquer au visiteur, en fonction de son poids et de son sexe, la quantité maximum de vin que son organisme peut assimiler, tout en demeurant en deçà du taux réglementaire d'alcool.

Exposition produite par la Cité des Sciences et de l'Industrie et conçue par Films et Formes.
Cette manifestation a été mise en place avec le soutien du Ministère de la Recherche et de la Technologie, du Conseil Général de la Vienne, et la collaboration de la Cave du Haut-Poitou, de la Vinothèque de Poitiers, du CIPAT (Communication, Innovation pour la Prévention et l'Alcoologie de Terrain), du Comité Départemental de Prévention de l'Alcoolisme de la Vienne, du Comité de promotion des Vins de Pays Charentais, de la Tonnellerie Seguin Moreau, de la Société «Au Liégeur», de la Direction Régionale France Télécom Poitou-Charentes, de la Ville de Poitiers, et de l'INRA Lusignan.

Pour en savoir plus...

CONFERENCES - DEBATS

I - Vin et Santé, vers la fin d'une guerre civile froide

Vendredi 19 octobre 1990, à 20h30
Dr Caro, Docteur en médecine, Directeur de Recherche du Centre «Bretagne, Alcool et Santé» - Rennes.

«La chanson du franc buveur»
Le prêtre, avec sa théologie
le médecin, avec son ordonnance
veulent me persuader que le vin
me fait tort !

Je les laisse dire et je vais
toujours mon train
Au diable le docteur !...
Je vivrai jusqu'à ma mort !

Voilà un exemple de la résistance populaire, permanente au cours des siècles et toujours actuelle, aux discours et pratiques anti-alcooliques manichéens, moralisateurs.
Aujourd'hui et demain, l'enjeu politique national et européen est de taille : c'est de combler le fossé historique entre le monde viticole et le monde de la santé. Et par une action plus intelligente, prenant en compte la complexité du problème de l'alcoolisme, d'arriver à un consensus, pour une politique nuancée, alliant prévention de l'alcoolisme et promotion des vins de qualité.

II - Goût, Communication et Dépendances

Vendredi 23 novembre 1990, à 20h30
Monsieur Puisais, Membre de l'Académie de l'Agriculture, Président de l'Institut Français du Goût, Président de l'Académie Internationale du Vin - Tours.

Aujourd'hui, compte-tenu de l'évolution de la société, le goût prend de plus en plus d'importance. Il permet, en effet, à l'homme de communiquer avec son milieu et son alimentation au travers d'un langage.
Pour favoriser ces communications, il faut faire connaissance avec son «corps gustatif» modelé par les interminables stimulations dont il est l'objet.
Il est également important que ce corps soit libre. Il faut éviter toutes les formes de dépendance qui quotidiennement lui sont proposées. L'éveil sensoriel chez l'enfant, en construisant son corps gustatif dans un esprit analytique, va aider l'enfant à être maître de ses choix.

III - Une nouvelle maladie de la Vigne, l'Eutypiose, situation actuelle et perspectives

Vendredi 21 décembre, à 20h30
Madame Bernadette Dubos, Ingénieur de Recherches INRA Bordeaux
Monsieur Philippe Larignon, Ingénieur INRA Bordeaux
Madame Danielle Le Gall, Ingénieur d'Agronomie, Service Régional de la Protection des Végétaux, Cognac
Monsieur Fallot, Professeur ENSAT Toulouse

«Le fléau de Bordeaux» : c'est ainsi qu'un célèbre hebdomadaire américain, Newsweek, qualifiait il y a quelques mois l'eutypiose, une maladie de la vigne bordelaise que d'autres comparent sans vergogne à un sida végétal. L'analogie est due non pas au vecteur de la maladie, qui est un champignon parasite appelé Eutypa lata, mais à sa longue période d'incubation de trois à dix ans, au fait qu'il existe des «porteurs sains» et des variétés à risque, et à son expansion actuelle en Europe.
«Extrait de La Recherche N° 224, Septembre 1990».

De véritables pieds de vigne vivent dans l'exposition !

CONNAISSANCE DU TERROIR ET DEGUSTATION

Présentation par Monsieur Girard, Vinothèque de Poitiers, et des intervenants représentants les régions viticoles :
. Vins de Bordeaux : 28 septembre 1990 - 19h - 21h
. Vins de Bourgogne : 26 octobre 1990 - 19h - 21h
. Vins du Beaujolais : 15 novembre 1990 19h - 21h
Apéritif-concert «Beaujolais Nouveau» à partir de 18h
. Vins du Haut-Poitou : 30 novembre 1990 19h - 21h
. Vins de Pays Charentais : 7 décembre 1990 - 19h - 21h
. Vins du Val de Loire : 14 décembre 1990 19h - 21h

Visite dans le Saumurois

Samedi 20 octobre 1990 - 7h30 - 20h
Accueil à la Maison du vin de Saumur, visites du Musée du champignon, du Musée du Champigny, des Etablissements Bouvet-Ladubay
200 F par personne (repas compris, dans une cave troglodyte).

ATELIERS PROPOSES PAR LE CIPAT

(Communication, Innovation pour la Prévention et l'Alcoologie de Terrain)
Ces ateliers sont pris en charge par un animateur de l'Institut Français du Goût.

I - Atelier d'éveil au goût

Ateliers d'éducation pour petits et grands pour prendre conscience de notre corps gustatif, d'un vocabulaire pour communiquer, utiliser une mémoire affective et gustative (tests olfactifs, dégustations...).
Dates pour les jeunes :
Par journée : un atelier le matin de 10h30 à 12h, deux ateliers l'après-midi de 14h30 à 16h et de 16h à 17h30, les mardi 23 octobre, 6 novembre, 13 novembre, 20 novembre, 27 novembre.
Pour les adultes, enseignants :
Une journée dégustation et réflexion, le mercredi 14 novembre de 10h à 17h, le matin : pédagogie de la dégustation, au repas : expérimentation, l'après-midi : expérience menée dans les classes, objectif, déroulement - discussion, débat.

II - Atelier «Photo-Langage et conduites de dépendance»

Objectif :

. Utiliser l'image comme support facilitant l'émergence des perceptions et représentations liées à une conduite de dépendance (alcoolisation, alcoolisme...).

. Faciliter l'ancrage et la reconstruction personnelle de ressources tendant vers un sentiment positif de soi.

Modalités :

Animation auprès d'une classe sur une durée de 1h30, soit après la visite de l'exposition, soit en prolongement de la réflexion dans les établissements scolaires.

Une séance à 14h et une autre séance à 15h3O, le mardi 30 octobre, les jeudis 15 et 29 novembre, le jeudi 6 décembre.

EXPOSITIONS

Le Bois

Le bois est l'un des facteurs ayant permis l'évolution de l'homme. Par la cueillette, le feu, la chasse, les armes, l'habitat, la défense et l'art, le bois accompagne l'homme même jusque dans sa propre mort.

C'est par observation, concours de circonstances, hasard, provocation, intuitions, puis par des expérimentations et expériences que l'homme a acquis un certain nombre de savoir-faire au cours du temps. Si, au départ, le bois était utilisé de manière naturelle en fonction de l'usage souhaité (menu bois pour le feu, baliveaux pour construction sommaire...), très vite le taillage et le travail du bois ont été entrepris sommairement puis avec application.

Au cours des temps, par raisonnement et recherche, l'homme a réussi à maîtriser cette matière première pour assurer sa propre évolution.

C'est autour de ce fil conducteur que se dessine l'opération Bois, qui se déroulera en deux parties : la première consiste en un développement rigoureux de thèmes appartenant à la filière bois, la seconde est la création d'une exposition.

Premier thème traité : **Forêts - Arbres - Environnement**

2 octobre - 28 octobre 1990

On y abordera les phénomènes de croissance de l'arbre, les contraintes de la pérennité, les caractéristiques forestières: la fûtaie, le taillis, la gestion de la forêt et la situation des boisements en Poitou-Charentes.

Le deuxième volet sera consacré à : **Bois, matière première**

27 novembre - 20 décembre 1990

Il s'agit de présenter les qualités et les performances de ce matériau. Chaque espèce de bois ayant des caractéristiques différentes, les produits obtenus sont multiples : papier, meubles, habitations...

Viendront ensuite : **Les métiers de la forêt et du bois** (février 1991), **Habitat, architecture et bois** (avril 1991) et **Art et bois** (juin 1991).

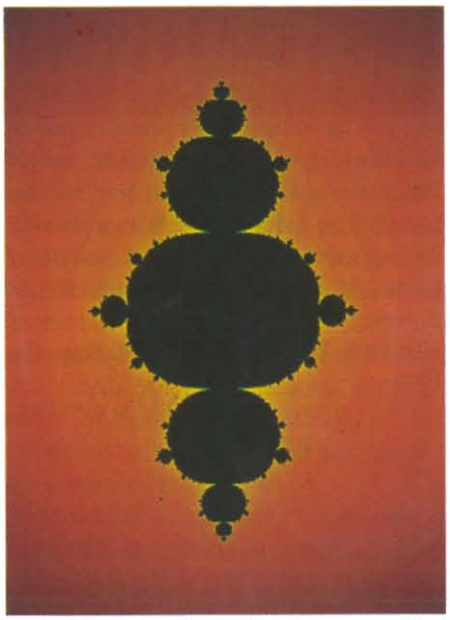
L'exposition qui clôturera cette opération sera présentée à la fin de l'année 1991.

Aux frontières du chaos

Du 2 au 27 janvier 1991

L'exposition «Aux frontières du chaos» présente une soixantaine d'images de synthèse issues de la théorie mathématique des systèmes dynamiques réels ou complexes.

Outre leur étrange et fascinante beauté,



ces images montrent le rôle de l'expérience dans certaines recherches mathématiques et offrent à la réflexion du visiteur le contraste saisissant entre la simplicité des formules permettant de les calculer et la complexité des formes obtenues.

Au delà de l'intérêt théorique de ces recherches, mathématiques et informatique se conjuguent pour le plaisir des yeux.

Exposition conçue par un groupe de chercheurs de l'Université de Brême (RFA), présentée par le Palais de la Découverte.

JEUNES

Les Clubs

Le club **«INSERM Jeunesse»** est ouvert «aux jeunes» (16-22 ans) qui s'intéressent aux problèmes de santé et d'éthique.

C'est un lieu de dialogue et de réflexion entre les jeunes et les scientifiques de l'INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale) à travers des ateliers (enquêtes, sondages...), des conférences, des visites...

Les activités ont lieu le mercredi après-midi, toutes les trois semaines : l'adhésion est de 20 F pour l'année.

Le club **«Petits Débrouillards»** propose de faire découvrir les sciences aux enfants de 7 à 12 ans à l'aide d'expériences simples qu'ils peuvent réaliser eux-mêmes à partir de matériaux disponibles dans notre vie de tous les jours.

Prismes Poitou-Charentes

Avril/Mai 1991

Exposcience est le festival des projets scientifiques et techniques pour les jeunes de la région âgés de 10 à 22 ans : pour se rencontrer, exposer, présenter une réalisation qu'elle soit individuelle, associative ou scolaire...

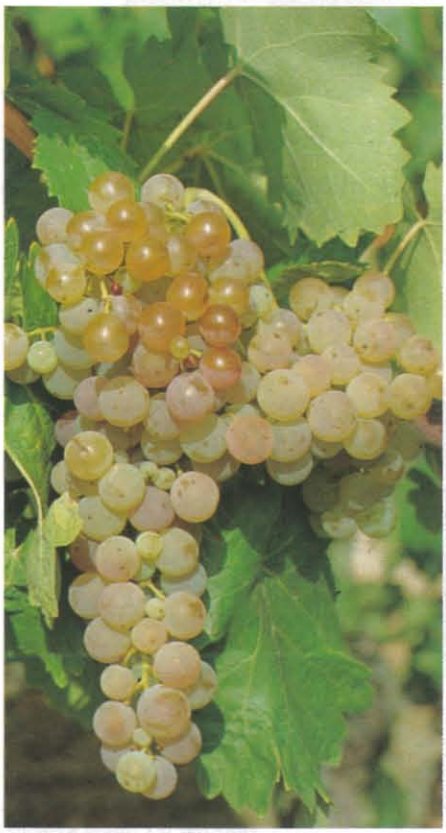
Renseignez-vous auprès du secrétariat Exposcience à l'Espace Pierre Mendès-France.

Le son dans tous ses états

La nouvelle exposition en préparation à l'Espace Pierre Mendès-France a pour titre SONOLITHE.

Sonolithe est une exposition «de» sons et non «sur» les sons, une invitation à l'écoute. Elle met au premier plan la relation de l'homme avec les sons : émetteur et récepteur de sons, chaque individu est relié au monde audible, des premiers instants de sa vie jusqu'à sa mort. De plus, jamais nos sociétés n'ont produit et consommé autant de sons et n'ont fait autant de bruit

A découvrir du 5 février au 23 juin 1991. Exposition produite par Devenir Espace Pierre Mendès-France.



L'OR DU VIN

Depuis le VI[e] siècle

Au XII[e] siècle, la renommée du vin «de Poitou» parcourut l'Europe du Nord.
Le succès de ce vignoble neuf permit de développer un grand commerce d'exportation grâce au débouché offert par le littoral atlantique.
La Rochelle lui doit son port.

D'après Grégoire de Tours, il y avait déjà des vignerons en Poitou au VI[e] siècle. Cependant les vignes du domaine royal dont il est question, restent difficiles à localiser. Selon Roger Dion, qui cite ce fait dans son «Histoire de la vigne et du vin en France», l'essor commercial des vignobles de l'Ouest commença au XI[e] siècle.
La consommation de ce breuvage devient alors un signe d'opulence. De sorte que la production vinicole «de France» et de Rhénanie ne suffit plus pour satisfaire les besoins des marchands flamands et anglais. Ces riches bourgeois de l'Europe du Nord apprécient ce petit vin blanc dont la «verdure» rappelle ceux du Bassin Parisien. Fortune est promise à ceux qui sauront répondre à cet appel des marchés.

La création de nouveaux vignobles fut encouragée par le contrat de complant. Cette pratique datant de l'époque carolingienne permettait au cultivateur de défricher une terre inculte et d'y planter de la vigne. Après cinq ans, le propriétaire en cédait la moitié en concession au défricheur. En échange, il fixait la méthode d'exploitation et exigeait le plus souvent une quote-part de la récolte. Généralement, le bail à complant était transmissible et héréditaire. Le système contractuel assurait les propriétaires d'une production de la qualité des vins recherchée par les Pays du Nord.

Petit blanc pour gros port

Roger Dion avance plusieurs paramètres expliquant le rapide succès du «vin de Poitou», c'est-à-dire relevant des évêchés de Poitiers et de Saintes. Pourquoi pas le vin de Bordeaux qui jouissait d'une bonne réputation depuis les gallo-romains ? Son épaisseur et son caractère liquoreux ne convenaient pas au goût de l'époque. Les vignerons bordelais, issus d'une longue tradition de viticulture, ne surent pas s'adapter.

Tandis que les viticulteurs de l'Aunis et de la Saintonge comprirent très vite qu'ils pouvaient faire de l'or en produisant des vins blancs légers.

D'autant qu'il existait déjà depuis longtemps des échanges maritimes avec les Pays du Nord grâce au commerce du sel. Le vin prit le relais et propulsa La Rochelle au rang de grand port européen. Sous l'impulsion de Henri II Plantagenêt et d'Aliénor d'Aquitaine, la ville reçoit la charte communale. Elle construit un nouveau port, plus profond avec des quais et bassins, qui permet aux gros navires d'accoster. Car au XII[e] siècle, la croissance du commerce maritime nécessite des vaisseaux au tonnage de plus en plus fort.

En outre, les marchands poitevins et saintongeais bénéficient de franchises accordées par les Flandres qui favorisent le commerce du vin.

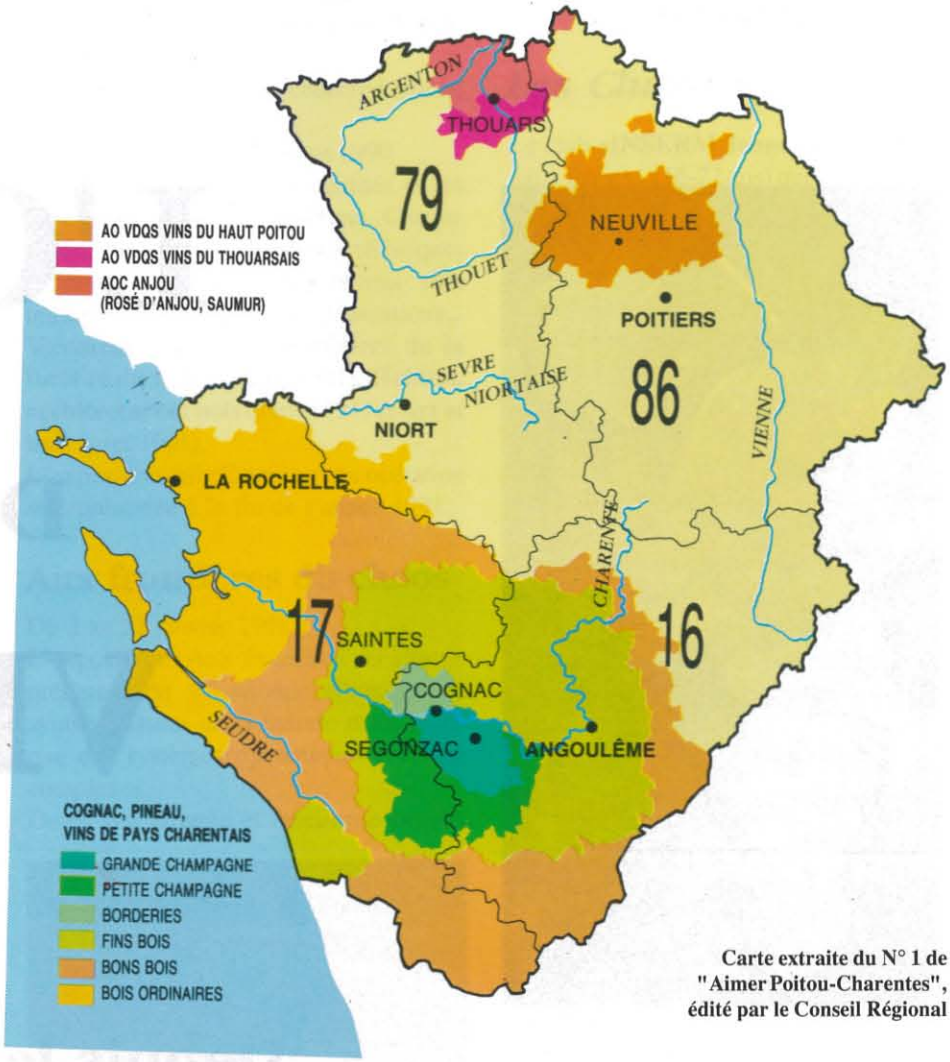
Du vin au cognac

Au XIII[e] siècle, la vigne a remplacé le blé dans cette région et apporte la prospérité. Le vignoble d'Aunis et de Saintonge connaît son apogée. Roger Dion affirme que le «vin commercial» supplante en Angleterre les vins d'Anjou et «de France», à Liège, les vins rhénans. La consommation progresse et s'étend à des couches de population moins fortunées. La production tient le rythme.

Mais à partir du XIII[e], le goût de l'élite évolue et commence à rechercher les vins de caractère. Il est temps pour Bordeaux de prendre sa revanche sur La Rochelle. En Aquitaine, le développement du commerce des vins est aussi lié à la fidélité de cette région au roi d'Angleterre. Alors que Poitevins et Saintongeais s'étaient rendus au roi de France, Bordeaux obtient des privilèges qui lui procurent une position dominante sur le marché britannique. Du coup, les vins blancs légers perdent leur hégémonie, ce qui entraîne surproduction, baisse des prix et de la qualité. La planche de salut sera fournie par les Hollandais, grands «apothicaires», c'est-à-dire sans complexe pour «muter et frelater» des petits vins afin de confectionner des produits à forte valeur ajoutée. C'est sous l'influence des marchands hollandais que de l'Ile de Ré à Angoulême, on commença dès la moitié du XVI[e] siècle à fabriquer des eaux-de-vie dont on connaît le destin prestigieux.

En deux siècles, le vignoble charentais sera pratiquement reconverti pour à nouveau faire de l'or. Mais cette fois en brûlant le vin...

Jean-Luc Terradillos



Carte extraite du N° 1 de "Aimer Poitou-Charentes", édité par le Conseil Régional

Le poids économique

Plus de 9 millions d'hectolitres de vins ont été récoltés en Poitou-Charentes en 1989. Le cognac absorbe la quasi-totalité de cette production. Néanmoins, les ventes de vins de pays, AOC et VDQS représentent 2,7 milliards de francs, soit 17 % de la vente des produits agricoles.

Hormis quelques zones viticoles situées dans la Vienne et les Deux-Sèvres, le poids économique de la vigne provient essentiellement des Charentes. Selon le Service régional de la statistique agricole, la superficie en vigne dans la région atteint 90 579 ha en 1989, dont 78 331 ha en Charentes et destinés aux eaux-de-vie qui produisent 8,6 millions d'hectolitres.

On compte 11 400 exploitants qui commercialisent du vin, occupent 85 600 ha, et emploient 3 100 salariés (au total : 21.000 unités de travail annuel). Parmi

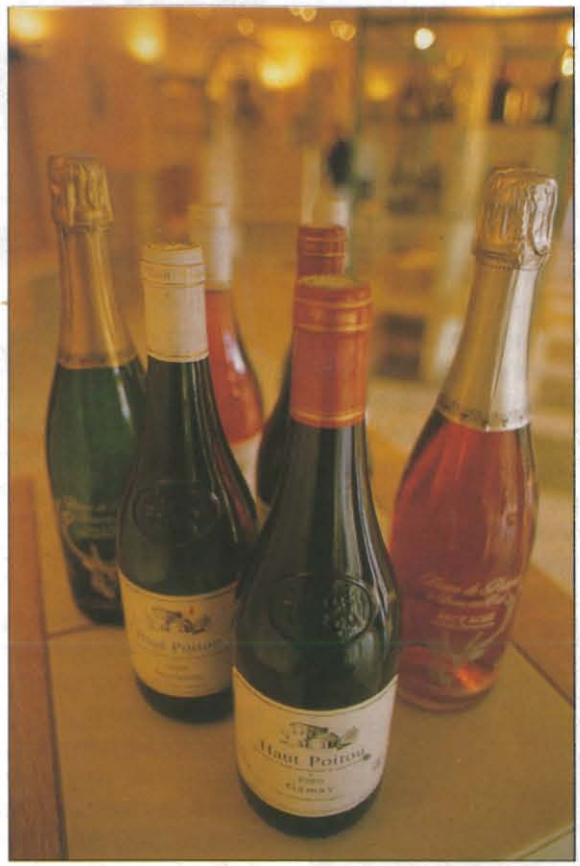
eux, on dénombre 10 395 viticulteurs charentais pour 83 000 ha ; les vins non destinés au cognac représentent 6 184 ha et 326 700 hl.
Les Deux-Sèvres se distinguent avec l'AOC : 460 ha et 25 000 hl, auxquels il faut ajouter 20 ha et 1 100 hl de VDQS, 1.839 ha et 69 155 hl pour les autres vins. Ce département compte 270 viticulteurs.
Grâce au Haut-Poitou, la Vienne livre la plus grande quantité de VDQS : 505 ha et 28 625 hl ; plus 190 ha et 11 490 hl d'AOC, 3 050 ha et 103 730 hl pour les autres vins. Il y a 729 viticulteurs dans la Vienne.
En 1989, les ventes régionales de vins ont atteint 2,7 milliards de francs, soit 17 % des 15,8 milliards de francs des livraisons agricoles.

Le programme régional viticole

Dans ce domaine, le Conseil Régional est intervenu en amont et en aval, en soutenant les campagnes de promotion du pineau et des vins de pays charentais, par la signature d'un CRIL avec la Cave du Haut-Poitou, et par la réalisation d'un programme en faveur de la viticulture, au titre de l'innovation et de la diversification. En décembre 1989, une convention a été signée avec la Chambre régionale d'agriculture pour ce programme. La région apporte 480 000 francs.
Toute la profession est associée au programme régional viticole pour le vignoble charentais. Celui-ci comprend trois volets :
1) Recherche et développement des moyens de lutte contres les maladies du bois de la vigne, notamment l'eutypiose et l'esca (avec l'INRA).
2) Etude des modèles de prévision des maladies, qui consiste à mettre en application le concept de «lutte intégrée» et à apporter des conseils aux viticulteurs pour les traitements (mildiou, botrytis cinerea, black-rot).
3) La promotion de l'oenologie, qui a permis l'embauche de deux professionnels en Charente et Charente-Maritime, afin d'offrir aux viticulteurs l'appui technique nécessaire pour améliorer leur pratique oenologique.

CAVE DU HAUT-POITOU

La recette promotion



C'est au sortir de la guerre, en 1948 que soixante-douze viticulteurs se sont regroupés en coopérative pour créer la Cave du Haut-Poitou. Aujourd'hui, ils sont quatre cent cinquante et représentent 97 % du vignoble.

«A tel point que l'on a presque développé l'appellation Haut-Poitou comme une marque», commente Gérard Raffarin, l'actuel directeur de la Cave du Haut-Poitou.
Pour celui-ci, c'est l'exigence des premiers membres de «la Cave», qui a rendu possible la réussite commerciale. Parce qu'en 1948, dans le vignoble, on ne faisait que du simple vin de table. Il a donc fallu replanter et attendre quelque vingt ans pour obtenir des résultats tangibles. Sagement, la Cave assure ses assises financières et se structure, avec une rigueur totale. Pour entrer dans le cercle des coopérateurs, il faut totalement renoncer à faire son vin. Pas une goutte. Le vignoble est ainsi géré de manière uniforme, selon les indications des techniciens, c'est le système dit «de l'apport total».
«Nous avons toujours travaillé dans le respect des traditions, mais adaptées aux méthodes modernes» souligne Gérard Raffarin.

Et le Haut-Poitou suit sa voie, au fur et à mesure qu'il la trace. Il obtient l'appellation VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) le 23 octobre 1970 et commence à vendre en bouteilles. Mais les négociants ne se précipitent pas. C'est à ce moment, au début des années 70, que la Cave du Haut-Poitou choisit une option qui, à peu de choses près, est toujours la même aujourd'hui.
Puisque les grands circuits de distribution dédaignent leur vin, les coopérateurs décident de le vendre eux-mêmes. Et tout en continuant à améliorer la qualité du vin, ils prospectent les restaurants et les cavistes.

Et la crédibilité progresse. La Cave limite les rendements, stocke quand il le faut, sélectionne les meilleurs terroirs, selon la formule «la qualité par la rareté», pour faire monter la demande.

«Notre problème, c'est la notoriété,, explique Gérard Raffarin. *C'est pour cette raison, que l'effort en direction des restaurants est si important. Figurer sur la carte de Robuchon ou des Frères Troisgros est la meilleure des publicités».*

Pour la notoriété également, le Haut-Poitou est maintenant identifiable par sa bouteille. Pas de formes tarabiscotées, mais une sorte de gravure, nettement reconnaissable.

Pour se faire connaître, enfin, il y a la presse spécialisée, lue par les professionnels, où le Haut-Poitou figure de plus en plus souvent. En fait, des méthodes détournées, dont l'objectif est d'atteindre le consommateur par rebond. Car la vente aux distributeurs ou aux particuliers ne représente pas grand chose. Les supermarchés par exemple ne sont pas clients, hormis dans la région où il y a de la demande.

Jusqu'alors, seuls les habitants proches de Neuville venaient se servir sur place. Les choses bougent. Avec la proximité du Futuroscope et la prolifération des autocars de touristes, les vieux bâtiments ont subi un lifting cette année et offrent un espace de vente-dégustation plus séduisant.

C'est toutefois à l'exportation que le Haut-Poitou a connu son plus beau succès. Dès 1970, la moitié de la production était expédiée à l'étranger. C'est toujours le cas, mais les cibles s'élargissent. Dix-sept pays sur les cinq continents sont approvisionnés, tels que les Etats-Unis ou le Japon, mais aussi d'autres plus inattendus, comme la Nouvelle-Zélande ou Haïti. Quant à la Grande-Bretagne, c'est un des clients les plus fidèles. C'est aussi le théâtre d'un fameux coup de pub : le vin du Haut-Poitou est devenu le breuvage officiel de la «cantine» à la Chambre des Lords.

La dernière opération menée à bien est l'apparition de «marques dans l'appellation», trois domaines, trois «châteaux», achetés et vinifiés en cuvées spéciales.

L'ex-vin de table arrive aujourd'hui à l'âge du prestige.

Hervé Brèque

Gérard Raffarin
Directeur de la Cave du Haut-Poitou

Pascale Bonneau : le vin dans le sang

Sourire timide et discours plein de compétence, Pascale Bonneau, vingt-six ans seulement, règne en papillon gracile sur la plus grosse production vinicole de la région, à la Cave du Haut-Poitou.

Elle est oenologue, et elle a baigné dans le Haut-Poitou pendant toute son enfance. Elle est née à Mirebeau et son père était un sociétaire de la cave. C'est-à-dire qu'il fournissait son raisin, mais sans fabriquer lui-même son vin. Le frère aîné ayant décidé de prendre la succession, Pascale a choisi de s'occuper de la vinification. Elle part à l'Institut d'Oenologie de Bordeaux, décroche son diplôme avec brio et intègre la Cave du Haut-Poitou. Mariage d'amour et de raison à la fois. Elle est de la région et s'y sent bien, elle s'implique forcément plus qu'un autre.

Pour elle, c'est l'aubaine : «C'est passionnant, dit-elle, la cave est ouverte aux nouvelles techniques, on peut travailler sur de nouveaux produits».

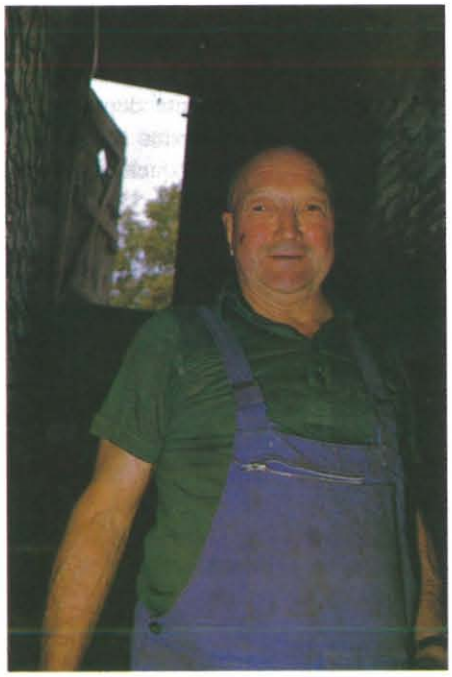
N'aurait-elle pas préféré travailler dans un vignoble plus prestigieux ? «Je ne suis peut-être pas oenologue à Château-Margaux, réplique-t-elle, mais ici c'est plus enrichissant et j'ai plus de liberté».

Son métier, surprenant pour une femme ? Elle balaie l'objection d'un air agacé. «Je veux qu'on me juge sur mon travail, et surtout pas qu'on soit plus tolérant parce que je suis une femme».

Pascale Bonneau a déjà de la saveur et du caractère. Quelques années de vieillissement et le cru risque de surprendre...

H. B.

Yves Boutin, l'effervescent d'Avanton



Yves Boutin, c'est un homme qui pétille. Comme son vin champanisé, que les moins avertis croient tout droit venu des caves d'Epernay.

Il y a de la malice dans son regard, une petite lueur amusée qui ne quitte pas l'oeil d'un homme de soixante-seize ans, défenseur impénitent du vin qui ne fait pas mal à la tête.

Depuis le temps qu'il fait du vin, il s'est adapté, n'a pas ronchonné en disant que c'était mieux avant, a su tirer parti des techniques nouvelles, mais il y a des méthodes qui lui restent en travers du gosier. «La sauce» tout d'abord, ce soufre qui oblige le vin à se tenir tranquille, mais qui laisse une brûlure désagréable au tube digestif et la barre au milieu du crâne les lendemains de fête.

Il n'aime pas non plus le vin filtré, les gens qui se prennent au sérieux et la machine à vendanger. Mais là, on peut le soupçonner de ne pas vouloir renoncer à l'ambiance et aux amis de ce moment unique que sont les vendanges.

Yves Boutin, c'est aussi un livre. Un recueil fourre-tout, capable de parler du monde, du temps qu'il fait, du vin, du passé ou de l'avenir. Capable aussi de créer une tranche de vie de qualité, au coin d'un feu, avec quelques andouillettes pour servir de support à une dégustation complète, entamée par les classiques gamay ou cabernet de l'année et complétée au fil de l'inspiration du maître des lieux par des crus plus anciens ou des cépages presque disparus, comme ce sauvignon gris, le fiet gris, autrefois très répandu en Haut-Poitou, et dont Yves Boutin est l'un des derniers dépositaires. *«C'est un vin qui taperait allégrement ses 14° si on le laissait faire, tout en conservant un puissant arôme de fruit».*

Yves Boutin, c'est aussi un démocrate gustatif. Il ne sera pas vexé si le vin que vous préférez n'est pas celui dont il est le plus fier. Mais il ne fera jamais de démagogie vinicole, pas question de produire du vin stéréotypé pour plaire en supermarché avec une belle étiquette. Sa réputation c'est le bouche à oreille au service de produits et de méthodes naturelles. A sa manière, il est sûrement d'ailleurs un écologiste plus vrai que les vrais. Et ses vignes, les haies qui les bordent par endroits, composent les dernières taches de verdure qui viennent égayer les désertiques plaines céréalières d'Avanton. *«Autrefois, ici, il y avait des vignes à perte de vue»*, commente-t-il avec nostalgie.

H.B.

Nouvelle vague

Laurent Ménestreau fait partie de cette génération de jeunes viticulteurs dynamiques. A vingt-six ans, il vient de prendre la succession de son père, Roger, et présente les garanties d'une transition en douceur.

Il exploite sept hectares de vigne, là-haut, tout au nord de la Vienne où neuf communes bénéficient de l'appellation «Saumur».

Pouançay, c'est un petit pays, loin des grandes routes à touristes. Ces dernières années, les viticulteurs du coin ont fait de gros efforts pour affiner les qualités de leur vin. Aujourd'hui, le problème c'est la commercialisation. C'est dans ce domaine que Laurent Ménestreau compte bien faire la différence. Il est d'une génération où l'on conjugue tradition et marketing. D'aspect, il respire le terroir, de langage, on sent qu'il a étudié le commerce moderne.

Et pourtant, c'est à coup de trucs et de bouts de ficelle qu'il a entrepris d'élargir sa clientèle. Plusieurs fois par an, il charge sa voiture de bouteilles et va rendre visite à des amis, dans l'Est, en Bretagne ou en Normandie. De relations en voisins, il fait goûter ses Saumur blancs et rouges, ou son Crémant et ramène de nouvelles commandes.

La réputation de son vin, il en est persuadé, ne s'établira que grâce à la qualité. Le reste, c'est de la cuisine interne qui doit rendre le vignoble crédible à défaut d'être célèbre. *«Il vaut mieux produire moins et vendre plus cher»*, est l'une de ses formules préférées. D'autant que ce vin, même s'il augmente un peu, reste pour le consommateur, d'un excellent rapport qualité-prix.

Avec cette succession, c'est aussi un tournant pour l'exploitation des Ménestreau. Laurent devra choisir entre la sécu-

rité, en continuant à vendre 50 % du raisin à la Coopérative de St-Cyr-en-Bourg (Maine-et-Loire), ou le risque : vendre lui-même toute sa production.

La question ne lui pose pas toutefois de problème existentiel. Il est heureux de faire ce métier. *«J'ai choisi vers dix-sept ans, parce que d'un seul coup, ça m'a botté*, dit-il, *maintenant, je ne changerais pour rien au monde».*

Hervé Brèque

La vocation des Kermadec

Au départ, ils n'y connaissaient rien. Et pourtant, deux fois, à vingt ans d'intervalle, les Kermadec ont plongé dans la passion du vin. Aujourd'hui, ils produisent l'un des meilleurs Haut-Poitou. Si leur excellent rouge issu de cabernet reste le produit phare, ils produisent aussi du gamay et des blancs de sauvignon.

L'histoire contemporaine de ces viticulteurs commence en 1962. Christian de Kermadec, le père, travaille dans l'industrie du pétrole, il n'a jamais baigné dans les milieux du vin. Sa vie, c'est Paris ou l'étranger. Mais voilà, il doit choisir. En cette année 62, il reste le seul pour continuer à faire tourner le château de la Marre où l'on produit du vin depuis deux siècles. Il se jette à l'eau, s'entoure de compétences et décide qu'il apprendra sur le tas.
1984, Yann, le fils, travaille à Paris depuis des années, sa passion, c'est l'automobile, c'est pourtant l'heure du choix. Son père devra prendre un jour sa retraite, il lui succédera. Les stages d'oenologie succèdent aux formations agricoles, tout en travaillant sur la propriété.

Cette année, Yann de Kermadec, trente-cinq ans, a succédé à Christian, son père, frais retraité de soixante-sept ans. *«J'avais pourtant essayé de le dissuader,* se souvient ce dernier, *mais finalement, je suis heureux de cette solution».*

C'est bien le sentiment de satisfaction tranquille qui domine chez ces deux hommes. Ils ne regrettent pas un instant le choix de la vigne. *«J'ai la chance d'avoir connu autre chose avant, je crois qu'ainsi je connais le bonheur que j'ai de travailler à la campagne,* affirme Yann, qui ajoute : *Aujourd'hui, il faut avoir la vocation, être agriculteur de père en fils en subissant cet état de fait, ce n'est plus possible».*

Résultat de cette vocation sereinement vécue et d'un passé différent, les Kermadec offrent un visage un peu particulier dans les vignobles de la région. De prime abord, ils pourraient passer pour d'aimables vacanciers venus passer quelques jours dans leur résidence secondaire. Mais dès qu'il est question de vin, le sourire qui éclaire leur visage est significatif, et leur accueil, dans des caves immenses et superbes est bien dans la tradition chaleureuse des viticulteurs.

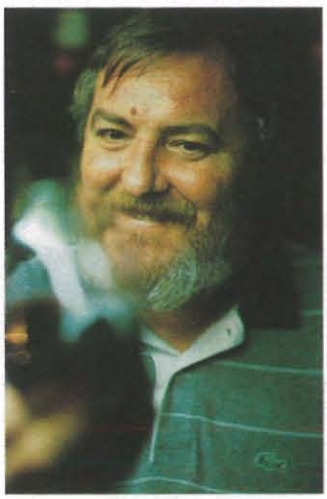
Hervé Brèque

Bernard Girard, caviste

Bernard Girard avoue qu'il a «un très gros faible» pour les vins de Bourgogne, mais il ne dédaigne pas pour autant les vins récoltés en Poitou-Charentes. Le caviste de la rue des Carmélites à Poitiers (La Vinothèque) les fréquente depuis longtemps. Il apprécie ces vins plaisants, à boire jeunes et qui depuis quelques années ont gagné en qualité.

Quiconque vit ce métier avec passion ne s'arrête pas aux grandes étiquettes. Il y a toujours des vins à découvrir. Pour cela, pas de secret. Il faut sans cesse explorer les vignobles. Chaque année, Bernard Girard effectue environ 50 000 km pour visiter des vignerons dans toute la France. Avant d'entrer dans sa cave, chaque vin est soigneusement sélectionné, d'abord sur place, puis - sage précaution - de retour à Poitiers.

«Quel que soit l'âge que l'on atteint, on n'a jamais fini d'explorer, on reste toujours un apprenti», affirme celui qui a abandonné une carrière dans l'industrie pour se consacrer, comme on entre en



religion, à ce nouveau métier. Donc, aucune inquiétude pour le novice qui franchit sa porte. Il entendra les mots salutaires, à la mesure de son appétit et de ses moyens, qui le guideront dans sa recherche.
Car le grand art dans ce métier se révèle dans la relation avec le client. Le caviste peut trouver les vins qui vous ressemblent, du vin de pays à 12 F la bouteille au grand cru.

Pour l'Actualité, Bernard Girard a défini en quelques mots les caractères de la production picto-charentaise.

Vins de pays charentais : Tous ces vins ont fait d'énormes progrès. Ils sont assez friands, légers, à prendre sur le fruit de la jeunesse. On trouve des cépages cabernet, merlot et gamay, à des prix très corrects. Certains rosés légers s'allient bien avec des charcuteries et viandes blanches. Les blancs sont secs et légers avec une particularité pour ceux des îles, légèrement iodés.

Haut-Poitou : Dans les blancs, le sauvignon est très fruité, sec, assez parfumé, le chardonnay plus rond et plus gras, bien sur les poissons, à boire dans les deux ou trois ans.
Les rosés, de cabernet ou de pinot noir, sont très gentils, frais et légers. La Cave Coopérative produit aussi le Diane de Poitiers (méthode champenoise), en blanc et rosé, très plaisant.
Dans les rouges, le gamay est aussi très fruité, léger avec une pointe de vivacité, c'est le vin de plaisir. Le cabernet possède une construction plus solide, il a plus de corps et de caractère et, certaines années (1988-1989), mériteraient de vieillir quatre ou cinq ans. Selon les terroirs et les années, on peut parfois le rapprocher des vins du Saumurois et de l'Anjou.

Vins du Thouarsais : Les vins de cette petite région ressemblent beaucoup à ceux du Haut-Poitou, avec en plus du chenin pour les blancs qui rappelle les vins de Loire. Le chenin possède une certaine acidité, il vieillit très bien. Les années ensoleillées donnent des vins demi-secs et quelquefois moelleux.
Dans les rouges, le gamay est plus coloré, plus puissant mais moins friand que dans le Haut-Poitou, tandis que le cabernet rappelle beaucoup le Saumur rouge.

Saumurois : L'extrême nord de la Vienne, autour de Berrie, est situé dans l'AOC Saumur. Il y a du chenin et pour les rouges, du cabernet franc ou breton. Les terrains de tuffeau leur donnent un peu plus de puissance que dans les autres zones du Poitou-Charentes. Ces vins sont assez solides, avec du caractère, du fruit en jeunesse, mais ils supportent le vieillissement.

Carlos Herrera

La noblesse de robe

Que représentent ces robes chatoyantes des confréries vineuses ? Président-elles des cérémonies étranges aux accents de messes noires ? Ou de grandes fêtes licencieuses et paillardes ?
Nenni ! Il y faut voir une assemblée de braves gens, soucieux de la tradition et qui servent leur vignoble dans l'amour du divin breuvage.
Et elles sont un outil promotionnel non négligeable pour les régions vinicoles. Car c'est de cela qu'il s'agit. Certes, les réunions resserrent les liens d'amitié entre les vignerons, mais elles sont aussi, à coup d'intronisations folkloriques, un moyen pittoresque et très convaincant de faire connaître un vin.
Dans la région, trois confréries professent la bonne parole.

CONFRÉRIE
DES VIGNERONS
DE LA CANETTE
à Bouillé-Loretz

La plus ancienne et la moins connue, la confrérie des Vignerons de la Canette siège à Bouillé-Loretz, au nord des Deux-Sèvres, où l'on fait du vin d'Anjou. Elle s'est créée au lendemain de la guerre, en 1948, quand l'avenir se présentait mal.
Plus jeune, la confrérie des Tire-Douzils a vu le jour en 1953. Installée en Haut-Poitou, à Marigny-Brizay, à deux pas de la capitale régionale. Son activité est incessante. Ambassadrice du Haut-Poitou, elle parcourt comme les autres le territoire français, mais organise aussi une multitude d'intronisations dans sa superbe cave creusée dans le tuffeau où les touristes se bousculent par autocars entiers. C'est en effet, une visite souvent

CONFRÉRIE VINEUSE
DES TIRE-DOUZILS
de Marigny-Brizay en Poitou

incluse dans les circuits des voyages organisés.
Les petits derniers sont les Hume-Piot de Loudun. Même objectif, mêmes moyens pour cette petite région viticole en bordure du Saumurois. Cette confrérie, née en 1966, bénéficie aujourd'hui, comme les Tire-Douzils, d'un nouvel essor avec le Futuroscope. Les touristes ne sont pas mécontents de finir la journée dans une cave fraîche, après de longues heures passées à arpenter le Parc du futur.
Un exemple médiatique ? Cette année, les Hume-Piot ont profité du Tour de France pour introniser Bernard Hinault...

CONFRÉRIE
DES HUME-PIOT
DU LOUDUNOIS

Illustrations extraites du Grand Livre des Confréries des Vins de France - Club Français du Vin

EUTYPIOSE

Le mal brun

Deux maladies du bois donnent des sueurs froides aux viticulteurs. L'eutypiose et l'esca menacent tout le vignoble français. Dans le Cognaçais, une lutte a été engagée par la profession, avec le soutien de la région. L'INRA est en première ligne.

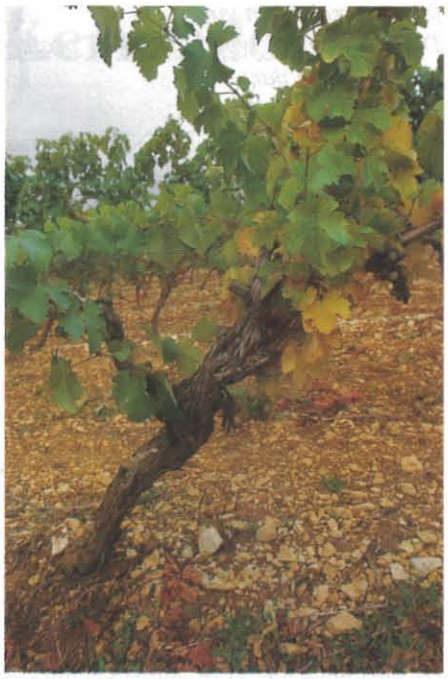
Près d'un tiers du vignoble d'appellation cognac était touché par l'eutypiose en 1989 et moins de 2 % par l'esca. Ces deux maladies cryptogamiques provoquent un dépérissement du cep dont l'issue est souvent fatale à plus ou moins long terme. «Une catastrophe est prévisible, mais évitable», estime Bernadette Dubos, ingénieur de recherches à l'INRA de Bordeaux, qui coordonne les recherches épidémiologiques.

A la suite d'enquêtes réalisées depuis 1988 dans le cognac, sur le vignoble à mono-encépagement d'ugni blanc, elle constate que les symptômes apparents de l'eutypiose ont progressé de 10 % entre 1988 et 1989, une cote d'alerte. D'autant que si l'ugni blanc est particulièrement sensible à cette maladie, des cépages réputés résistants, comme le merlot ou le sémillon, sont aussi affectés par l'eutypiose que Bernadette Dubos compare à la grafiose de l'orme. Il n'existe pas de moyens de lutte chimique curative mais des mesures de prophylaxie permettront de limiter les dégâts.

Dans les blessures du cep

Pour le vigneron, le diagnostic n'est pas facile à établir car l'eutypiose est de ces maladies insidieuses qui prennent leur temps. Les symptômes peuvent disparaître curieusement une année puis réapparaître la suivante à la faveur d'un printemps pluvieux. Au début, on observe des nécroses marginales : pousses rabougries issues d'un bras infecté, feuilles chlorotiques, brunâtres ou déchiquetées, etc. Puis des méplats surgissent sur le tronc, des plages noirâtres et bosselées sur les zones où l'écorce s'est exfoliée.

«Il n'est pas facile d'identifier la maladie, souligne Bernadette Dubos, car elle reste latente dans le bois du tronc pendant six à dix ans. On pense que pendant ce temps, il y a production de toxines qui perturbent le métabolisme de la plante. Il faut une certaine quantité de bois dégradé, c'est à dire atteindre un seuil suffisant de toxines, pour provoquer l'altération du métabolisme. Le professeur Fallot (ENSAT de Toulouse) a découvert une «toxine», l'eutopine, qui pourrait jouer un rôle dans cette perturbation du métabolisme. Mais tant que la maladie est latente, on ne voit rien. Il faut sacrifier le cep pour constater



la colonisation du bois par le champignon, en effet, le bois prend une couleur brune».

Identifié en 1977 dans le vignoble français, ce champignon parasite (Eutypa lata) affectionne particulièrement les jeunes vignes de dix à vingt ans. Il contamine le cep en s'introduisant dans les blessures du bois, essentiellement les plaies de taille.

L'expression des symptômes est liée aux printemps pluvieux, précisément aux trois ou quatre semaines situées autour du débourrement. Les spores du champignon présentes dans le bois mort sont libérées par la pluie et disséminées par le vent, parfois jusqu'à soixante kilomètres.

Pour limiter les risques de propagation de la maladie, il est donc conseillé de détruire tout le bois mort avant la période de taille et de réduire autant que possible le nombre et le diamètre des plaies de taille. Bernadette Dubos préconise aussi la méthode du recépage. D'autre part, un fongicide a été mis au point par l'INRA pour protéger les plaies de taille. Commercialisé par Sandoz, l'Atemicep devrait être pleinement utilisé lors de la prochaine campagne de taille. Ce produit constitue une barrière technique et chimique qui s'avère aussi efficace contre les attaques d'autres champignons en particulier ceux du symptôme de l'esca.

A la différence de l'eutypiose, cette maladie s'est manifestée depuis très longtemps mais reste mal connue. Le traitement à l'arsenic de sodium a prouvé son efficacité, mais l'usage de ce produit dangereux pour l'homme et l'environnement sera vraisemblablement interdit en 1993. C'est pourquoi Bernadette Dubos s'attend à une recrudescence de l'esca qui deviendra alors «une menace au moins aussi importante que celle de l'eutypiose».

Généraliser la prévention

En revanche, l'eutypiose pourrait pratiquement disparaître d'ici une dizaine d'années si des mesures drastiques de prophylaxie étaient mises en oeuvre. Bernadette Dubos est certaine que cette discipline extrêmement stricte sera observée dans les vignobles de cru qui risquent gros. En effet, dans ces zones d'appellation, le déséquilibre de l'encépagement, le rajeunissement du vignoble, l'augmentation des rendements par cep pour compenser les pertes pourraient avoir des conséquences fâcheuses sur la qualité des vins.

Reste à convaincre les autres viticulteurs pour généraliser les méthodes de lutte à l'ensemble des vignobles français et espérer juguler cette maladie très fin de siècle. C'est à ce prix qu'on évitera la catastrophe.

J.-L. T.

CHARENTES

Le vin des vacances

Produire du vin en Charente ? Dégager un revenu conséquent à l'heure où le cognac se remet à flamber ? Vous voulez rire ! Et pourtant, à y regarder d'un peu plus près, à se pencher sur les cuves au moment où les grappes dorées d'ugni-blanc sont sur le point d'éclater, le challenge mérite le respect.
En un peu moins de dix ans, le vin de pays charentais a fait son bonhomme de chemin. Jugez plutôt...

C'est au tout début des années quatre-vingts que le vin de pays charentais a fait son apparition. A l'époque, on ne l'appelait pas encore «Blanc Marine» et dans la région délimitée de l'appellation cognac - 100 000 hectares environ à l'époque - la seule infidélité qu'on osait faire au seigneur cognac consistait tout au plus à produire un peu de pineau des Charentes. Mais la crise née au lendemain du premier choc pétrolier restait présente et donnait naissance à une activité nouvelle pour les cognaçais : la diversification.
Lors de la récolte 81, ils n'étaient encore qu'une douzaine de pionniers à jouer la carte vin de pays. Le Comité de Promotion (1) créé la même année allait contribuer à accélérer le mouvement. Le véritable décollage aura lieu en 84-85 avec la première campagne collective «Blanc Marine». La qualité s'est améliorée et le vin de pays charentais s'est trouvé un début d'identité qui sent bon l'océan. Dès lors, la production des deux départements charentais restera à peu près stable, entre 30 et 40 000 hectolitres selon les années (avec 60 % de la production en Charente-Maritime).
La part du blanc ira diminuant, passant de 80 % en 85 à 51 % aujourd'hui. Le «Blanc Marine» l'emporte donc de justesse devant la coalition de ses petits frères rouge et rosé.
70 % de la production sont aux mains des coopératives et autres SICA, la plupart d'entre elles ayant pignon sur rue en Charente-Maritime où les viticulteurs des «Bois» (Bons Bois et Bois Ordinaires) constituent la grosse majorité des livreurs. Il faut dire que contrairement à leurs collègues des «Champagnes» (Grande et Petite mais aussi Borderies) qui ont des contrats avec les grands négociants, ils ont difficilement accès au débouché cognac et c'est pour cette raison qu'ils se sont tournés vers le pineau et les vins de pays.

Comme les grand vins

D'aucuns ont imaginé que la reprise des cours des eaux-de-vie du marché cognac en 1989 allait porter un coup fatal aux vins de pays charentais, mais il n'en a rien été. Les viticulteurs ayant engagé des sommes importantes dans les équipements de vinification n'ont eu aucune envie de faire machine arrière et le mouvement a été de faible portée. Et puis, comme l'affirme Jean-Jacques Hauselman, l'infatigable animateur du Comité de Promotion, *«le vin de pays est un débouché qui gagne de l'argent»*. D'autant qu'à la pratique de la vente en vrac s'est substituée depuis quelques années la valorisation par la vente en bouteilles. Si le produit est conduit jusqu'au bout avec soin, la valeur ajoutée n'est pas négligeable et le viticulteur charentais pour qui la qualité et l'élevage du vin et des eaux-de-vie n'est pas un vain mot y trouve une satisfaction intellectuelle qui correspond tout à fait à son tempérament.
Bien souvent vendu à la propriété entre 12 et 14 francs, le vin de pays charentais se positionne donc comme un bon petit vin authentique, abordable et de qualité. *«C'est vrai qu'il y a encore des exceptions*, reconnaît Jean-Jacques Hauselman qui connaît sur le bout des doigts la liste de ses adhérents (ils sont une bonne centaine), *mais ça arrive à tout le monde d'avoir une mauvaise cuve, et puis les viticulteurs ont fait à la fois de gros efforts et de gros progrès. Les vins de pays charentais sont élaborés avec des règles aussi strictes que celles des vins des régions AOC, nous maîtrisons parfaitement les cépages utilisés (2) et puis, avec l'ensoleillement que nous avons dans la région, il n'y a pas de raison que nos vins ne soient pas aussi bons que les autres»*. Et Jean-Jacques Hauselman de rappeler que beaucoup se sont fait prendre au piège de la dégustation à l'aveugle. Une pierre dans le jardin des Bordeaux du bas de l'échelle et des Bordelais qui ironisent en faisant remarquer qu'il faut ajouter 16 (la Charente) et 17 (la Charente-Maritime) pour faire 33 (la Gironde) !

La qualité... pas chère

Ne comptez pourtant pas sur Jean-Jacques Hauselman pour boxer dans une catégorie qui n'est pas la sienne, il a certes la jeunesse du vin de pays charentais et l'enthousiasme des viticulteurs qui n'ont pas hésité à tenter l'aventure, mais il garde la tête froide.
«C'est vrai que notre production se maintient alors qu'on nous avait enterrés un peu vite. C'est vrai aussi que nos prix fluctuent peu à l'inverse du pineau qui est tributaire du marché du cognac qui entre dans sa composition. Ceci dit, sur les dix millions d'hectolitres de vin qui seront peut-être récoltés cette année dans les 80. 000 hectares de la région délimitée, le vin de pays charentais est un petit poucet avec ses 30 000 hectolitres (3).Mais je suis persuadé qu'il y a la place dans cette région pour un produit complémentaire au cognac et au pineau. A côté des produits haut de gamme, il y a forcément la place pour un produit de qualité et pas

cher. C'est pourquoi nous positionnons le vin de pays charentais comme un vin de l'été, un vin de vacances. A nous maintenant d'allonger la période des vacances...».

Indiscutablement, le créneau «vin de pays charentais», si modeste soit-il, a apporté une nouvelle dynamique dans la région, à l'ombre des choses établies. Autrefois, dans la région viticole, on faisait un peu d'élevage pour avoir de l'argent frais et ne pas vivre que sur le cognac et ses lentes rotations. Aujourd'hui, le vin de pays charentais a un peu remplacé les vaches et il peut et doit être mieux qu'une roue de secours.

Renaud Serig

(1) - Créé en 1981 et présidé par Robert Hauselman, le Comité de Promotion des vins de pays charentais est une association type loi 1901 qui regroupe une centaine d'adhérents, dont huit coopératives et deux SICA. Son financement est assuré par les cotisations d'agrément prélevées auprès des producteurs sur chaque hectolitre présenté (10 F par hecto) et une aide du Bureau National Interprofessionnel du Cognac. Aide à la fois structurelle, puisque le bureau du Comité est installé au BNIC, et financière. Son budget de promotion propre est actuellement d'un million de francs. Il est alimenté par des subventions du Conseil Régional et des Conseils Généraux de Charente et Charente-Maritime et par les cotisations perçues au titre de l'utilisation de la marque collective «Blanc Marine», soit 6 F par hectolitre commercialisé, en bouteilles avec la capsule Blanc Marine.

(2) - Pour la production des vins de pays charentais blancs, les cépages utilisés sont l'ugni-blanc et le colombard (souvent utilisés en assemblage) mais aussi le sauvignon (également utilisé pour faire le pineau), le chenin et le chardonnay. Pour les vins rouges, on utilise les cabernet franc, cabernet sauvignon et le merlot. A Saint-Sornin (près de Montbron) qui est en dehors de la zone délimitée cognac, on fait du vin rouge avec le cépage gamay.

(3) Ce qui représente environ trente-neuf millions de francs de chiffre d'affaires.

Saint-Sornin : le renouveau des coteaux

Dans la région de Montbron, l'histoire du vin se confond avec l'histoire du pays. Et pourtant à Saint-Sornin, dans les années soixante, l'activité viticole était en passe de disparaître. C'est alors qu'une poignée de viticulteurs décidaient de réagir et créaient la Cave Coopérative de Saint-Sornin. Trente années après sa création, celle-ci affiche un chiffre d'affaires de six millions de francs, emploie sept personnes à temps plein et se lance dans l'exportation. «Nous sommes passés en quinze ans d'un vin de table de mauvaise qualité à un vin de pays issu de cépages de qualité» affirme François Bonnin, directeur de la coopérative.

«Si on ne faisait pas de la vigne, souligne Jean Bonnin, le père de François et l'un des fondateurs de la coopérative, que faire d'autre sur ces cailloux et dans cette terre rouge, pour nous il était impossible de faire du maïs ou du blé. En 1978, poursuit François Bonnin, nous avons décidé de nous lancer - sous l'impulsion de notre président Olivier Gestignol - dans une vaste restructuration. La cave a loué des terrains pour replanter de la vigne. Avec le temps, on est arrivé à introduire à Saint-Sornin des cépages nobles, grâce à nos efforts, nous avons replanté des dizaines d'hectares et nous avons contribué à l'installation de jeunes viticulteurs».

Ce travail de longue haleine n'a pas été vain, le vin de pays de Saint-Sornin est aujourd'hui reconnu. Honneur suprême, il s'est vu attribuer une médaille d'or l'année dernière lors du concours général qui se tient à l'occasion du Salon de l'Agriculture.

A Saint-Sornin, on produit un petit rosé à base de cépage de cabernet, du blanc et plusieurs sortes de vin rouge. Du gamay, du cabernet, du merlot, plus un judicieux mélange de gamay et de merlot. Le vin est vieilli un an en fût de chêne.

François Bonnin et ses collaborateurs sont conscients d'avoir effectué une grande avancée ces dernières années, mais ils veulent faire plus et franchir un nouveau palier. Objectif avoué pour la campagne 90-91, passer le seuil des 400.000 bouteilles. La production de la cave de Saint-Sornin alimente les grandes surfaces, mais on travaille aussi à l'exportation. François Bonnin évalue à 5 % la part qui est négociée au-delà des frontières de l'hexagone. Principaux acheteurs : l'Angleterre, le Luxembourg, le Danemark, et bien évidemment l'Allemagne. La commercialisation est au coeur de la démarche de François Bonnin. «Depuis plusieurs mois nous avons embauché un agent commercial ; le résultat est déjà tangible».

Jean-René Lavergne

PISCICULTURE

Demain, les étangs

Les campagnes se vident, le revenu des agriculteurs est en chute libre. Dans le cadre du contrat de plan Etat-Région, Poitou-Charentes a engagé une réflexion sur la valorisation de l'espace rural. Un des axes de développement envisagé est prometteur : l'aquaculture continentale, et plus précisément, la pisciculture d'étang. Mais tout ou presque est à faire.

«Le poisson est un créneau porteur».
Dans la bouche de Serge Sarrazin, chargé de mission à la Délégation Régionale à la Recherche et à la Technologie Poitou-Charentes, en charge de l'aménagement de l'espace rural et de la valorisation des zones fragiles, la formule n'est pas un slogan publicitaire.
Toutes les études montrent en effet que la consommation de poisson devrait augmenter considérablement dans les années qui viennent. Les raisons de cet accroissement sont multiples. Il s'agit d'abord d'une affaire de mode comme en témoigne le succès des surimi, ces bâtonnets de chair de poisson aromatisée : on recherche de nouvelles saveurs. Et puis pour des raisons diététiques - on a tendance à «manger allégé» - et médicales - la prévention des maladies cardio-vasculaires - les protéines maigres du poisson ont un bel avenir devant elles.
La consommation de poisson en France augmente régulièrement de 4 % par an, mais certains secteurs sont beaucoup plus en flèche : en 1987, la consommation de poisson surgelé s'est ainsi accrue de 59 %, celle des filets de poisson de 20 à 30 %. Et ce n'est pas fini, la consommation de surimi est aujourd'hui de 12 000 tonnes par an dans notre pays, alors que les américains en consomment 450 000 tonnes par an et les japonais deux millions de tonnes.
On estime qu'en l'an 2000, les besoins de poisson supplémentaires seront au minimum de 500 000 tonnes par an, quand la consommation française annuelle aujourd'hui est de un million deux cent mille tonnes.

Sur cette quantité, la France produit 825 000 tonnes, le reste étant importé. 600 000 tonnes de poisson proviennent de la pêche en mer, l'aquaculture, hors coquillages, n'entrant dans le total que pour 40 000 tonnes annuelles, moins de 5 %. Où trouver, d'ici dix ans, 500 000 tonnes de plus chaque année ?

Les quantités fournies par la pêche en mer ne devraient pas augmenter, si même elles ne diminuent pas. La pisciculture marine, avec une production annuelle de 800 tonnes à l'année, est encore expérimentale : si les techniques d'écloseries sont maintenant maîtrisées, l'élevage proprement dit pose encore des problèmes. Reste l'aquaculture continentale.

Alimentation mécanisée en pisciculture

Salmoniculture et pisciculture d'étangs

Deux secteurs extrêmement contrastés se partagent la pisciculture d'eau douce : la salmoniculture, qui produit truites et saumons en bassins alimentés par des eaux courantes, et la pisciculture d'étangs, essentiellement vouée au «poisson blanc», carpes, tanches, gardons, mais aussi carnassiers, brochets, sandres, perches.

La production de salmonidés s'élève à près de 32 000 tonnes annuelles, alors que la production en étangs n'atteint que 8 000 tonnes. Les salmoniculteurs, profession bien organisée et économiquement performante (la France est le premier producteur mondial), pratiquent l'élevage intensif. En Poitou-Charentes, tous les sites susceptibles d'accueillir ce type d'élevage sont pratiquement occupés, les contraintes liées notamment à la nécessaire qualité des eaux ne permettent pas de multiplier les installations à l'infini.

Conséquence : la production salmonicole n'est guère susceptible de s'accroître dans des proportions importantes. En revanche, la pisciculture en étangs fait figure de domaine vierge : pas ou peu de professionnels, une production extrêmement faible (8 000 tonnes par an pour 67 500 hectares d'étangs en France, soit 118 kg à l'hectare, à comparer avec les dix tonnes à l'hectare atteintes par les pisciculteurs américains), des méthodes de travail archaïques qui apparentent cette activité davantage à une cueillette qu'à une production. Bref, un domaine où tout ou presque est à faire, mais qui paraît être le seul à offrir une marge de progression importante.

Les étangs, le stade de la cueillette

Cette analyse a amené l'institution régionale à se doter d'un outil d'évaluation spécifique : la Cellule Régionale d'Application Aquacole. Deux chercheurs, un ingénieur agronome et un biologiste y ont pour mission d'étudier les potentialités de la Région en matière d'aquaculture d'eau douce.

Il s'agit dans un premier temps de recenser ce qui existe - étangs, producteurs, techniques et volumes de production, débouchés - puis, une fois cet inventaire réalisé, de proposer - ou de ne pas proposer - des axes de développement. La Cellule devant rendre ses conclusions à la fin de cette année.

Première constatation, Poitou-Charentes est riche en étangs, quatre cents recensés officiellement, pour une superficie totale de près de 4 000 hectares. En fait, ils sont beaucoup plus nombreux, avec des superficies variant de mille mètres carrés à plusieurs hectares. L'exploitation de ces étangs est du type traditionnel, extensif, les pièces d'eau sont empoissonnées et vidées plus ou moins régulièrement, en général une fois l'an et la vente se fait sur place, «au pied de la chaussée». Les rendements sont faibles, de l'ordre de 150 kg à l'hectare en moyenne, et il n'est pas question, sauf exception, d'évoquer à ce propos une réelle exploitation commerciale. La production des étangs de la région sert de revenu d'appoint aux propriétaires ou aux locataires, qu'ils soient agriculteurs, commerçants ou artisans. Un seul pisciculteur d'étang, dans toute la région, est véritablement professionnel (voir encadré).

Vers la constitution d'une filière

Autre handicap : la quasi-totalité de la production des étangs de Poitou-Charentes est destinée au réempoissonnement, les clients sont les associations de pêche, les municipalités ou les comités d'entreprises qui possèdent des étangs de loisirs, une très faible quantité allant vers la consommation.

«C'est vrai, il n'y a pas en France d'habitudes de consommation de poissons d'eau douce, mis à part les salmonidés, dit Bertrand Lanoiselée, du cabinet A.C.A. (Aménagement et Conseil en Aquaculture) qui effectue une étude de marché sur l'aquaculture continentale d'eau douce pour le compte de la Région. *Pourtant, le problème principal est davantage un problème d'approvisionnement et de qualité de production que de consommation. Il faut sortir du stade de la cueillette et mettre en place des structures de production continue capables de produire en quantité suffisante des produits standards».*

Copier l'exemple américain, il n'en est pas question pour l'instant, ne serait-ce que parce que le silure est une espèce interdite en France. Mais des expériences comme celle que mène Gérard Ferret, conjuguées avec les résultats des travaux de la Cellule Régionale d'Application Aquacole et l'étude de marché d'A.C.A peuvent amener à définir les possibilités d'une filière «poissons d'étangs».

Creuser des étangs adaptés à l'élevage intensif, concevoir un matériel moderne permettant d'intensifier la production des étangs existants, définir des procédures standard d'alimentaiton et des critères de qualité de la production, choisir les espèces les mieux adaptées et le cas échéant améliorer leurs performances en utilisant la génétique, puis, en liaison avec les

industriels de l'alimentation, concevoir des produits - plats cuisinés, surgelés, terrines, surimi pour le «bas de gamme» - cette esquisse de programme est peut-être l'avenir d'une partie des agriculteurs de la région.

Jean Roquecave

L'exemple américain

Si la pisciculture intensive en étangs en est à ses balbutiements en France, aux USA, c'est une industrie. Un producteur comme Jack Summers, en Louisiane, exploite mille hectares d'étangs, et en a mille autres en construction, où il élève des silures (catfish), avec des rendements de l'ordre de dix tonnes à l'hectare. Nourriture et collecte sont entièrement automatisées. On ne vide pas les étangs, des bassins réguliers de cinq hectares, alimentés par pompages souterrains, mais on pêche les poissons au filet. L'unité de transformation est à proximité du lieu de production, de sorte qu'il s'écoule environ une demi-heure entre la collecte et la transformation.

Les produits finis, plats cuisinés, surgelés, filets, sont identifiés par un nom générique, une marque, comme «Le Topper», le nom du poisson restant, pour Jack Summers, au fond secondaire. Les espèces utilisées sont essentiellement une variété de silure «améliorée» génétiquement et un bar d'eau douce, lui aussi obtenu à la suite de croisements, ce que facilite une collaboration étroite avec les Universités de Bâton-Rouge et de Lafayette.

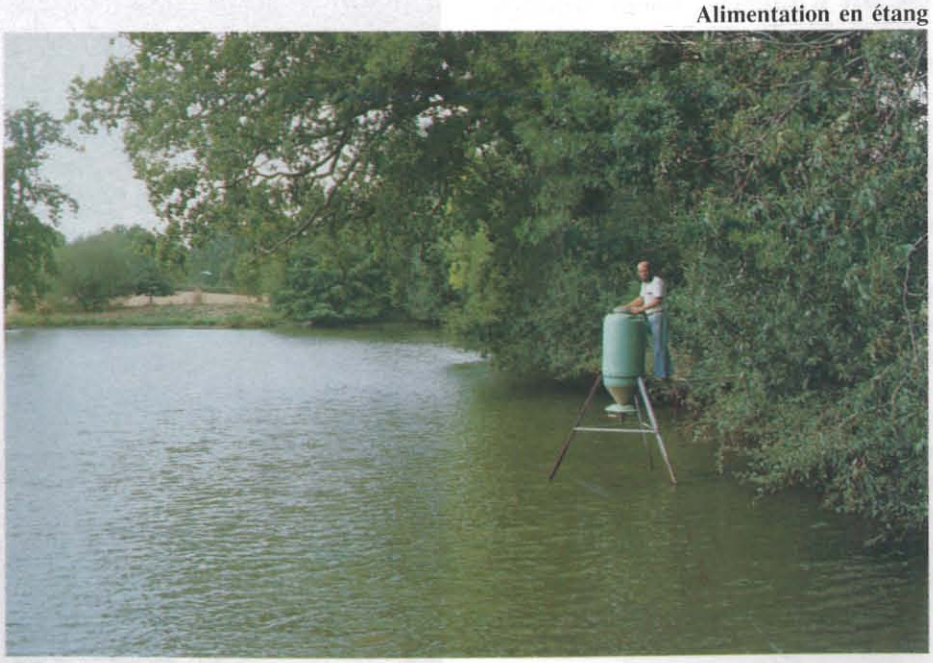
Jack Summers, qui est venu dans la région l'été dernier, envisage d'y implanter un élevage, et est entré en relation à cet effet avec des industriels de l'alimentation française, notamment Fleury-Michon.

Une expérience régionale

Gérard Ferret exploite soixante-quinze hectares d'étangs dans les Deux-Sèvres, il y élève carpes, tanches et gardons, qu'il vend à 90 % aux associations de pêche pour le repeuplement des rivières, ainsi qu'aux propriétaires de plans d'eau destinés à la pêche à la ligne. 10 % seulement de sa production vont à la consommation, encore prennent-ils le chemin de l'Allemagne.

Gérard Ferret, en liaison avec la DRT, mène une expérience d'élevage intensif dans deux de ses étangs. La nourriture naturelle des poissons est complétée par une alimentation artificielle distribuée à l'aide d'appareils automatiques, pendulaires et électriques. Parallèlement, le CREMA (Centre de Recherche en Ecologie Marine et Aquaculture), à L'Houmeau, mène des études (analyse du contenu stomacal des poissons) pour déterminer le rapport idéal aliments artificiels - aliments naturels. Les températures de l'eau et sa teneur en oxygène sont contrôlées tous les jours. Gérard Ferret espère atteindre des rendements de deux tonnes à l'hectare.

Alimentation en étang



LAPINS

L'économie du râble

La région Poitou-Charentes est leader national avec un quart de l'abattage français et les trois plus grosses unités d'abattage d'Europe.

«Grillé, rôti, braisé, sauté, poêlé... Le lapin de France se déchaîne, toutes chaînes».

C'était, en juin 1989, la première campagne de publicité nationale sur le lapin. Quatre-vingts spots télévisés financés par le CLIPP (Comité Lapin Interprofessionnel pour la Promotion des Produits Français) pour relancer la consommation du lapin en valorisant sa viande dans l'esprit des consommateurs.

De fait, la filière cunicole présentait déjà depuis 1970 les premiers symptômes d'un malaise avec la chute des exploitations traditionnelles. Le dernier recensement général de l'agriculture, réalisé en 1988, montrait qu'entre 1979 et 1988 la baisse moyenne du cheptel national s'élèvait à 34,6 %, 31,4 % pour la région Poitou-Charentes qui, par tradition productrice de lapin de chair, réagissait en créant une union régionale des groupements et associations de producteurs, AVILAP.

Parallèlement à cette chute des exploitations traditionnelles, on assistait à un hyper-développement des élevages rationnels. 46,6 % des exploitations élevant moins de vingt lapines-mères (l'unité de comptage) et 73 % en élevant de vingt à cinquante ont disparu. Alors que l'on constatait une augmentation de 170 % en neuf ans des élevages de plus de cinquante lapines. Avec une grande envolée pour ceux dépassant deux cents lapines : 330%.

En 1988, c'est la crise. La consommation du lapin est en baisse. Quatre kilos par ménage et par an. C'est la viande du pauvre, longue à préparer, peu festive. Les jeunes l'oublient, les foyers aisés n'en veulent pas. Dans la même période, la France accepte les importations. Cette année-là, 12 000 tonnes de lapins en provenance de Chine, d'Europe centrale et de la CEE viennent gonfler le marché.

Le Poitou-Charentes, pour préserver sa richesse cunicole (un millier d'éleveurs) avait déjà innové en 1985 en matière de défense en constituant le premier bureau régional interprofessionnel du lapin de chair. Le BRILAP réunit les fournisseurs (fabricants d'aliments et sélectionneurs de lapins), les éleveurs et les abatteurs parmi lesquels on trouve les trois plus grosses unités d'abattage de lapins de France et d'Europe : S.A. Loeul et Piriot, à Thouars dans les Deux-Sèvres, leader avec plus de 100 000 lapins abattus par semaine, la société Rousseau-Vergnaud,

à Champagné-St-Hilaire dans la Vienne, plus de 60 000 lapins, et Gaston Labrou, à Chef-Boutonne avec 60 000 lapins.
Deux ans après la crise, le bilan des abattoirs est positif. Avec une dizaine d'unités d'abattage d'importance moindre (jusqu'à dix mille lapins par semaine), la région est leader national avec un quart de l'abattage français soit, pour l'année 1989, 15 600 tonnes.
Mais, la force des abattoirs a été la diversification. A eux tous, ils assurent également 70 % de la découpe française. Des abatteurs-transformateurs qui, après avoir joué la carte du portionnement (lapin découpé, demi-lapin, râbles, barons, cuisses...), du produit élaboré (brochettes, rôtis, tournedos, lapins reconstitués), ont jeté leur joker avec les plats cuisinés. Une gamme de six plats, «les Toquines», distribuée par Rousseau-Vergnaud, «le Lapin gourmet», prêt à cuire avec sa sauce chez Loeul et Piriot, «le Lapin grill», lardé et aromatisé chez Gaston Labrou : autant d'innovations pratiques (présentation sous vide, sous cellophane ou surgelée) pour un consommateur jeune célibataire et pressé.

Un énorme effort a donc été accompli, mais un effort qui ne suffit pas pour expliquer la revitalisation de la filière cunicole. Au sein de BRILAP - qui voudrait faire un unique groupement avec AVILAP - on est clair : Poitou-Charentes doit être la région référence, le spécialiste français du lapin et, pourquoi pas, le spécialiste européen. Pour y parvenir, pas de recette miracle : une bonne concertation régionale et une amélioration à tous les niveaux de la filière.

Les éleveurs-engraisseurs s'équipent en matériel et bâtiments notamment pour lutter contre une forte mortalité (passée en deux ans de 17,3 % à 10,1 % en période de naissance-sevrage et de 11,7 % à 8,4 % en période d'engraissement).

Dans le même temps, les fournisseurs en aliments et les sélectionneurs ont eux aussi participé à ce début de renaissance. Les premiers ont diminué leur prix de vente et amélioré les composants. Les seconds, comme les établissements Grimaud Frères, dans le Maine-et-Loire, leaders français en la matière, qui fournissent 50 % des groupements et des associations d'éleveurs de la région, ont travaillé avec l'INRA de Toulouse sur l'amélioration de l'espèce, la reproduction (insémination artificielle) et le comportement du lapin. Les éleveurs attendent d'ailleurs le «lapin cool», sans ce stress héréditaire qui leur donne des sueurs en augmentant le taux de mortalité.

Enfin, entre l'abatteur et la distribution, on trouve le chaînon manquant : l'utilisation des restes... Longtemps la fourrure est restée un produit de spéculation des abatteurs. Aujourd'hui, on ne fabrique plus de feutre et la peau, comme les viscères, la tête et les pattes (plus de 10 % du poids total de l'animal) partent à l'équarrissage pour l'alimentation animale. Rapport : quasiment nul. Le BRILAP parle d'un éventuel programme de recherche sur l'utilisation des restes et la possibilité de commercialiser les sous-produits du lapin. Avec à long terme, une probable incidence sur le prix du kilo.

Odile Peyroux

Rousseau-Vergnaud, l'un des trois grands

Deuxième ? Troisième ? La société Rousseau-Vergnaud à Champagné-Saint-Hilaire, dans la Vienne, ne sait pas trop si elle se classe avant ou après Gaston Labrou, à Chef-Boutonne dans les Deux-Sèvres. Ce dont elle est sûre, c'est qu'elle appartient aux trois plus grands abatteurs-transformateurs de Poitou-Charentes mais aussi d'Europe après Loeul et Piriot à Thouars.
Ce dont elle est également sûre, c'est qu'elle abat 50 000 têtes par semaine avec une progression de 25 % depuis trois ans. Avec une capacité d'abattage pourtant supérieure - 78 000 bêtes - la société Rousseau-Vergnaud est en pleine restructuration. Pour atteindre 120 000 têtes. Son objectif : le marché de la grande et moyenne distribution et le marché européen qui, à eux deux, pourront écouler une production dont les fluctuations sont imprévisibles. Imprévisibles parce que même la science ne peut avoir une influence sur la reproduction des lapins ni déterminer le nombre de petits sur une portée.
Par contre, la filière cunicole connaît deux constantes : la chute des ventes du lapin l'été et à Noël et la disparition des petits abatteurs hors normes ou sans outil de transformation. Rousseau-Vergnaud investit dix millions de francs dans des travaux qui, achevés en 1991, permettront d'une part de répondre à l'actuelle surproduction et d'autre part, d'écouler ce surplus sur un marché étranger demandeur à l'année.
L'investissement aurait dû être fait il y a deux ans dit-on chez Rousseau-Vergnaud qui, tout en mettant l'ensemble de l'outil aux normes américaines, l'informatise de part en part et l'automatise.
Discrète sur les futures retombées économiques, SRV avoue aujourd'hui un chiffre d'affaires annuel supérieur à 100 MF dont 30% à l'export.
Après avoir lancé en 1988 une gamme de plats cuisinés frais sous vide, «les Toquines», dont la fabrication est sous-traitée par la société Sauffier de Rochefort. La SRV a proposé la même année, sur le marché de la grosse distribution, le lapin en kit, sous la marque «le Jeannot». Découpé sous film et prêt à cuire, «le Jeannot», par ses aspects pratiques, a facilité la réintroduction du lapin dans les habitudes alimentaires.
Quatre-vingts personnes travaillent chez Rousseau-Vergnaud. Installée depuis 1967 à Champagné-Saint-Hilaire, c'est une des plus vieilles usines d'abattage de la région. Elle bénéficie de la proximité du canton de Couhé-Vérac, l'un des plus peuplés de mères-lapines de la région.

EMBALLAGE

Surbiotech s'est mise au parfum

Plus personne ne le conteste, Surbiotech, la société de Périgny, est bel et bien au parfum. Créée en 1985 par Bernard Gardé, cette PME forte d'une quinzaine d'employés s'est spécialisée dans la fabrication d'emballages pour produits de beauté.

Des gélules pour avertir le consommateur

Les pochettes de «Drakkar Noir», l'eau de toilette que l'on trouve en échantillons dans les magasines de mode, viennent presque dans tous les cas des ateliers de Périgny, dans la banlieue rochelaise.
Grâce essentiellement à cette activité, Surbiotech s'est ancrée dans le paysage économique mais sans vraiment se développer ni se diversifier. Au bout de cinq années d'existence, l'entreprise de Bernard Gardé avait des comptes et des structures suffisamment solides pour affronter le premier grand virage de son histoire.
«C'était en juillet dernier, se souvient-il, *et la société Yves Saint Laurent nous a contactés pour emballer des crèmes».* Le principe est le même que pour le parfum: la marchandise arrive en cuves et il s'agit pour Surbiotech de la mettre en pochettes,

Bernard Gardé

toujours à l'intention des journaux spécialisés. *«Il y avait toutefois un problème,* explique Bernard Gardé, *les crèmes méritent plus de précautions que les produits alcoolisés et des machines de conditionnement doivent pouvoir ôter tous les résidus de poussière».* Mais Yves Saint Laurent était intransigeant : *«Nous passons commande si vous avez l'équipement adéquat».* Bernard Gardé relève le défi et se dote du matériel capable de produire 200 000 pochettes par jour. *«Nous possédons aujourd'hui deux machines,* dit-il, *et nous ne sommes que deux conditionneurs de ce type agréés en France».*

Des gélules pour le Danemark

Avec Yves Saint Laurent, c'est un nouvel horizon qui s'ouvre pour l'entreprise. Surbiotech acquiert une renommée et des parfumeurs comme Roger Gallet et Yves Rocher font appel à ses services. Bref, le chiffre d'affaires qui était de 4,5 millions de francs en 1988 passe à 8 millions en 1989.
Ces dernières semaines, Bernard Gardé a signé un contrat avec Henkel France (un des principaux fabricants de cosmétiques et de lessives) pour produire 1 275 000 pochettes de gel moussant Diadermine.
Vichy a également humé la bonne adresse de Périgny et si les tests sont concluants, Surbiotech pourrait fabriquer de nouvelles petites pochettes de crème.
Mais, développement oblige, la société de Périgny a dû se doter d'un véritable laboratoire avec des employés tenus de respecter très strictement les normes d'hygiène. A Surbiotech la vie a changé mais l'évolution s'est faite en douceur, naturellement.
Reste que Bernard Gardé et son équipe ont d'autres atouts dans leur jeu. Pour preuve ce contrat signé il y a quelques semaines avec la société Stef-Oulberg, les premiers abattoirs du Danemark. Surbiotech leur fabriquera 25 millions de gélules d'un type très particulier.
En effet, inventées par des scientifiques rennais elles permettent de détecter l'oxygène dans les emballages sous-vide des produits de consommation comme le saucisson, le salami, etc... En changeant de couleur ces gélules indiquent si de l'air est entré et donc si le produit est impropre à la consommation.
Racheté par l'ANVAR (Agence Nationale pour la Valorisation de la Recherche), le brevet a été vendu à Surbiotech qui se trouvait d'ailleurs en concurrence avec Rhône-Poulenc. Les gélules fabriquées à Périgny et mises sous plastique partiront donc pour le Danemark, à charge pour les abattoirs de les placer dans l'emballage.

En France il n'est pas encore question de ces gélules mais Bernard Gardé est convaincu que tôt ou tard cette technique se développera et Surbiotech sera alors déjà largement positionnée sur le marché.

Dominique Chapuis

Les Forges : les promesses du golf

Les Forges est un petit village en terre de Gâtine dans les Deux-Sèvres. A mi-chemin entre Ménigoute, chef-lieu de canton et Vasles, cité du mouton. A l'entrée, un panneau : «Parcours de golf - 27 trous - Club-house - Hôtel quatre étoiles luxe - 33 suites - Restaurant gastronomique». Le panneau est discret, le message alléchant, le paysage en travaux.

Aux Forges, la vie est partie à longueur d'années. Le dernier recensement a beau compter douze habitants de plus qu'en 1982, soit 141 habitants, le population est trois fois moins nombreuse qu'il y a soixante ans. Les naissances se comptent sur deux doigts et le village n'a plus que trois repères : l'église, le centre cantonal et la cabine téléphonique. Et pour véritablement isoler le village, une propriété privée de 500 hectares qui l'encercle littéralement. Pas d'extension possible jusqu'à l'année dernière. L'heure du grand chamboulement...

«Depuis des siècles la commune est rurale, explique le maire des Forges, Bernard Grenioux. *Un beau matin, les Suédois sont arrivés nous disant que ça allait changer et qu'avec eux nous allions devenir une commune touristique».*

«Les Suédois» sont personnifiés par Kenneth Jonsson, un géant venu du nord à la recherche depuis 1983 du site idéal pour implanter son «projet France». Ainsi baptise-t-il sur dossiers un gigantesque complexe hôtelier avec golf...

200 hectares avaient déjà trouvé acquéreur il y a quinze ans. Restaient 300 hectares et le château, un magnifique bâtiment des XII°, XIV° et XVIII° siècles que la dernière propriétaire, la marquise Dupuis, cède à Kenneth Jonsson pour un prix... «incommunicable».

Depuis c'est la révolution aux Forges. Des norias de camions se relaient sans cesse pour réaliser le plus grand golf de la région : 27 trous (trois parcours de 9 trous interchangeables) sur cent hectares qu'un bon professionnel devrait parcourir en six heures. Un tracé aux normes américaines en grande partie dessiné sur des critères écologiques pour préserver, selon les voeux de Kenneth Jonsson, les arbres, les plans d'eau, les dénivelés du terrain. Coût des travaux : 23 millions de francs.

A côté du golf, ce que l'équipe du nouveau propriétaire appelle les activités standard: piscine, courts de tennis, écuries, terrains d'équitation, bains romains, billard, salle de repos, bibliothèque... Indispensables pour satisfaire une clientèle extrêmement ciblée et fortunée, venue en premier lieu des pays nordiques : *«Nous n'avons rien contre les entreprises ou les particuliers français,* explique Mme Riou, chargée de la prospection commerciale, *mais nous tablons d'abord sur un marché que nous connaissons bien. Les suédois cherchent ce type de complexe».*

Et les suédois sont habitués à la «multi-jouissance», une formule qui fait chaque année des adeptes de plus en plus nombreux en Scandinavie. Aux Forges, entreprises et particuliers peuvent se porter acquéreurs pour quatre semaines par an de l'une des dix suites aménagées au château. De 40 à 100 m², en duplex ou non, pouvant loger quatre personnes, ces suites seront, pour environ 1,2 million de francs, la propriété de cent vingt-cinq personnes mais resteront sous l'entière responsabilité de Kenneth Jonsson qui en sera en quelque sorte le syndic de co-propriété.

Le château comprendra également vingt-deux appartements gérés en hôtel et une salle de conférence.

Budget prévu pour la rénovation du château : 38 millions de francs. Le total des investissements montera à 75 millions, avec la construction d'un lotissement d'une vingtaine de pavillons dont la moitié abritera des résidents permanents. *«Engagez-vous»* avait dit Jean-Pierre Raffarin, président du Conseil Régional à Bernard Grenioux qui hésitait devant l'intrusion sur sa commune d'une telle entreprise. Il est vrai qu'il s'agit pour Les Forges d'un véritable bouleversement.

Kenneth Jonsson devant le château des Forges

Le lotissement représente la possibilité inespérée d'augmenter la surface habitable des Forges, enclavée dans cet immense domaine. Le complexe - réalisation et exploitation - apporte trente emplois permanents, cinquante saisonniers (cinq jeunes travaillent actuellement sur le golf). Tout cela signifie des recettes non négligeables pour une commune dont le budget actuel n'est que de 500 000 F...

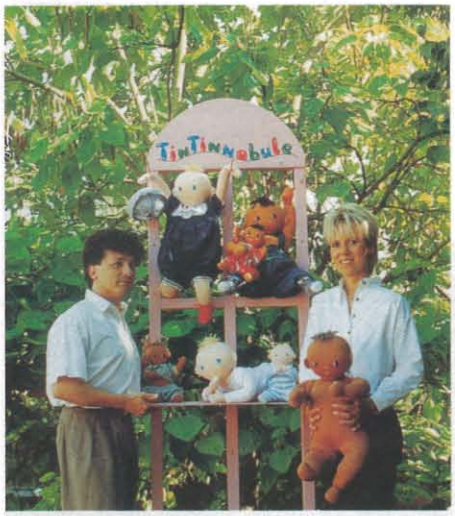
La vie va revenir : on pense réouvrir le café, fermé en 1973 deux ans avant le départ de l'instituteur, une boulangerie, une épicerie, un kiosque à journaux...

Odile Peyroux

Concours pour entreprendre

Ce concours permanent qui couronne des lauréats chaque trimestre est organisé par la Mission Régionale à la Création d'Entreprise (MRCE).
Il a «pour objectif d'aider à la création de projets réalistes et originaux, susceptibles de donner naissance à une activité ou à une entreprise dans la région Poitou-Charentes» et est financé par le Conseil Régional avec la participation de l'Etat.
Nous présentons régulièrement dans «L'Actualité» des projets primés.

Tintinabule



Evelyne Michelet, styliste, et Michel Ripault, agent commercial, ont lancé le 1er octobre à Jazeneuil, dans la Vienne, la société «Tintinabule», une SARL au capital de 100 000 F, dont le premier produit est un mannequin articulé en mousse de jersey, représentant un bébé de six mois.

«Baby-Sweet», le nom du mannequin, est déjà entré dans le monde des créateurs et des professionnels de la mode enfantine par la grande porte en présentant en septembre dernier la nouvelle collection de Kenzo.

D'une disponibilité et d'une humeur sans égales, souple et malléable, Baby-Sweet a l'intention de fréquenter les ateliers de couture, les industriels d'articles pour enfants qui pourront ainsi pratiquer des tests de volume et d'encombrement, les vitrines des boutiques et magasins d'enfants et même les écoles de puériculture où son jersey sera alors remplacé par un revêtement spécial homologué.

Deux autres bébés mannequins aux âges précis de trois mois et un an doivent rapidement venir agrandir la famille.

A côté des mannequins grandeur-nature, Tintinabule fabrique une série de dérivés: des bébés-tendresse, d'une vingtaine de centimètres, conçus sur le même principe, aux couleurs des enfants du monde - cire-rose, ambre et terre-brûlée. Mais sans armature, volontairement tout doux et tout mous. Baby-Sweet a déjà son sac à dos et son couffin et va être pourvu petit à petit d'une ligne de vêtements qui lui seront propres.

Pour élargir la gamme, Tintinabule a également l'intention de proposer «tout un environnement ludique et éducatif destiné à évoluer avec l'enfant dès son plus jeune âge jusqu'à sept ou huit ans». En d'autres termes : un tapis de jeu, des coussins, des jouets en tissu et mousse, éducatifs et assortis aux couleurs des «babies-sweet».

Tout cela, réalisé avec le souci de l'enfant, *«Quand on crée, il faut avant tout penser à l'enfant et non projeter nos fantasmes d'adultes»*, explique Evelyne Michelet.

Quatre personnes s'emploient déjà à réaliser un objectif de vente de 1 000 à 1 500 articles par mois en quadrillant les grandes villes de France. Les créateurs de Tintinabule espèrent rapidement doubler ces objectifs, monter l'équipe à dix personnes et développer l'export.

Odile Peyroux

Métal Chrome

Bruno Reyneau a trente ans. Entré à la SOCEA de Rochefort en 1982 avec un bac F1, il est aujourd'hui agent de maîtrise, chargé du contrôle qualité des traitements de surface et des peintures des pièces produites par l'entreprise, qui fabrique des tronçons de fuselage pour les Airbus. Les pièces d'aluminium utilisées en aéronautique, avant d'être peintes, reçoivent un traitement anti-corrosion, oxydation anodique ou chromatation. Des opérations effectuées en partie sur place, mais que l'entreprise, pour les pièces les plus volumineuses, doit sous-traiter, ne disposant pas des bacs de dimensions suffisantes. Des équipements très rares en France, si bien que les pièces doivent, avant peinture et assemblage, effectuer l'aller-retour La Rochelle-Bordeaux ou La Rochelle-Paris.

En créant S.A. Métal Chrome, Bruno Reyneau simplifiera de toute évidence le processus de fabrication de son actuel employeur : sa future société assurera tous les traitements de surface, de protection et la peinture des alliages d'aluminium. Avec une volonté : se placer d'emblée au plus haut niveau technique et qualitatif, grâce à un équipement extrêmement moderne, automatisé et informatisé, et à

un contrôle qualité impitoyable. Sa clientèle potentielle, et il y tient beaucoup, Bruno Reyneau ne la limite pas à la seule SOCEA. Alsthom, dans la région, est un gros consommateur de pièces en aluminium qui demandent à être protégées contre la corrosion. Il en est de même des industries d'armement, des constructions navales, militaires ou de plaisance et, plus simplement, du bâtiment qui utilise de plus en plus la menuiserie aluminium.
S.A. Métal Chrome se place sur un créneau peu encombré. *«Nos seuls concurrents*, estime Bruno Reyneau, *sont à Paris et à Bordeaux, et notre positionnement géographique est idéal dans la perspective de l'ouverture européenne, nous aurons des clients en Espagne et au Portugal»*.
D'ici là, S.A. Métal Chrome se sera installée dans un bâtiment flambant neuf dans la Z.I. du Port Neuf, à Rochefort. Un investissement, avec les machines, de douze millions de francs réunis grâce à la Ville de Rochefort et à un pool bancaire avec l'appui de la région et du département.

J. R.

Saint-Savinien : les petits bateaux prennent le large

Les bateaux miniature construits par Jean-Louis Foucaud dans ses ateliers du «Martin-Pêcheur» à Saint-Savinien en Charente-Maritime, prennent le large avec Saviboat. Cette société créée par Brigitte Foucaud, l'épouse de l'inventeur de ces petits bateaux, commercialise dorénavant chaque modèle créé sur les bords de la Charente. Répliques parfaites des géants de la mer, leur taille est adaptée à celle des enfants.

Anthéor : le génie du mini

Loudun. La zone industrielle. Champignons de fer et de béton poussés dans la plaine balayée par le vent. Un parking tout juste goudronné au fond d'une allée. Les locaux, quelques pièces neuves, un équipement réduit. C'est donc là l'entreprise qui décroche des premiers prix d'initiative et d'inventivité ?
Oui, car l'entreprise n'a pas besoin de faire de l'épate, ce que vend Anthéor, c'est de la matière grise.
Naissance en avril 90, premiers produits commercialisés en septembre, entre temps, les cerveaux d'Anthéor ont donné naissance à deux inventions brevetées, dont l'une est une première mondiale.
Anthéor est dirigée par Joël Métais, un barbu dynamique de trente-sept ans, un dessinateur industriel qui est spécialisé dans le matériel médical depuis onze ans. *«La seule chance pour une petite société comme nous, c'est de faire des produits inédits. Les seringues jetables, c'est pas notre truc»*, dit-il.
Résultat, en quatre mois, deux de ses inventions ont été créées, essayées et vendues à de grands hôpitaux français.
La première est un «accès vasculaire de dialyse». L'idée était d'éviter de continuer à percer les veines des dialysés trois fois par semaine. L'invention est un système simple mais inédit, installé de manière permanente sous la peau du dyalisé, comme un pace-maker. Un cathétère plonge directement dans l'oreillette. Pour prélever le sang et le filtrer, il suffit de planter une aiguille dans la pastille de silicone implantée sous la peau. C'est simple, mais personne n'y avait pensé.
L'autre invention, le «filtre à veine cave permanent». Un petit bout de "ferraille" parfaitement symétrique qui s'expanse dans la veine cave, empêche les caillots de sang de remonter et anéantit toute velléité d'embolie pulmonaire. Ça ne paye pas de mine, mais ça sauve la vie.
Anthéor, la mini-entreprise de pointe n'en restera pas là. Ils étaient deux cette année, ils s'espèrent douze l'an prochain, et commencent à penser à l'exportation.

H.B.

Axcyl Composite

A cinquante-neuf ans, Jean Francille a quelques dizaines d'années d'expérience dans le monde de l'imprimerie.
Il y a dix ans, il créait une société spécialisée dans la commercialisation de machines lourdes pour l'imprimerie. Des machines héliographiques, utilisées pour l'impression d'emballages de produits alimentaires. La technique est éprouvée et pourtant Jean Francille a pensé pouvoir l'améliorer.
En héliogravure, les motifs à imprimer sont gravés sur des cylindres d'acier qui sont encrés puis mis en contact avec le papier. A chaque changement de cliché, il faut remplacer le cylindre gravé par un autre, porteur du nouveau cliché. Chaque cylindre pèse de quatre-vingts à deux cents kilos, ce qui nécessite personnel et outillage pour la manutention, accroît les charges de transport et de stockage, sans

parler des risques d'accidents.
Aussi résistant et léger que l'acier, cela existe, se dit Jean Francille qui en 1988 dépose un brevet visant à remplacer le cylindre d'acier classique par un manchon en matériau composite, divisant ainsi le poids des cylindres par cinq.
Restait à réaliser le projet : il a fallu deux ans de recherches pour mettre au point un cylindre qui puisse s'adapter aux machines existantes, le plus délicat étant de mettre au point un procédé qui permette de faire «tenir» d'»accrocher» le revêtement de cuivre porteur de la gravure sur le cylindre de matériau composite. Une technique que Jean Francille est pratiquement le seul aujourd'hui à avoir maîtrisée.
Les premiers cylindres Axcyl, produits dans le petit atelier de Cercoux, aux confins de la Gironde, sont aujourd'hui en cours d'expérimentation dans de grosses entreprises d'imprimerie.

J. R.

Espace Entreprises

«Espace Entreprises» ou «la tribune régionale des hommes et des idées qui marchent». Tel a été le thème des quatre journées - du 25 au 28 septembre à la Zone de La République de Poitiers - consacrées à l'échange entre les industriels et tous les autres acteurs du tissu économique régional.
Le concept, déployé pour la première fois par le District de Poitiers en 1989 a été primé par la Fédération Nationale des Foires-Expositions et repris, depuis, dans plusieurs villes françaises telles que Mulhouse, Biarritz, Orange...
Un débat sur les villes jumelées auquel participait l'Association des Industriels Francophones (AIF) nous a appris que la ville de Lafayette, en Louisiane, ville jumelée avec Poitiers et représentée par son maire Dud Lestrades, proposait que son quatrième festival international des affaires ait lieu en 1991 à Poitiers. Pour être par la suite, organisé une fois sur deux à Lafayette en alternance avec Namur, Longueil et Poitiers. Une opération importante dans le cadre de la francophonie et des relations économiques avec des partenaires multi-horizons.
Deuxième point fort d'Espace Entreprises 90 : une exposition sur l'immobilier d'entreprise allant de pair avec un colloque intitulé «Architecture et Image d'entreprise».
Et puis, Espace Entreprises 90 a multiplié les débats : l'énergie et la gestion de l'énergie, l'aménagement des espaces de travail, les enjeux des relations entre les entreprises et les medias qui sont leurs interlocuteurs prioritaires, les collaborations entre université et entreprises.
Il a été aussi question de la transmission d'entreprise et de la gestion du patrimoine, question de fond qui se discute dans le cadre d'une opération relais initiée par le District de Poitiers.
A propos des dernières techniques de télécommunication, (télécopieurs, téléphones sans fil, téléphones de voiture, alphapages, visioconférences, réseau Numéris), les débats ont évoqué les opportunités financières en matière de télécommunications avec notamment les Zones de Télécommunication Avancée (ZTA).
Enfin, sujet largement d'actualité avec le TGV, la complémentarité des transports Air-Rail-Route et l'incidence des nouvelles lignes sur les services déjà proposés par les transporteurs routiers. Là encore, une grande question est posée, qui dépasse le cadre des voyages d'affaires ou des transports industriels et fait intervenir la notion de «simple service» : l'aéroport de province ne va-t-il pas s'orienter vers les lignes internationales et ne plus se limiter au simple rôle de desserte interrégionale ?

O. P.

EUROMECH 90

Au sein de l'Université de Poitiers, le CEAT (Centre d'Etudes Aérodynamiques et Thermiques de la faculté des Sciences) a organisé une importante réunion scientifique internationale en Mécanique des fluides : EUROMECH 260 s'est tenu à l'ENSMA du 5 au 7 septembre en présence d'une cinquantaine de scientifiques, japonais, russes, allemands, italiens, anglais et américains.

Qu'est-ce que les EUROMECH ?

Il s'agit de colloques regroupant des spécialistes internationaux, plus particulièrement européens, autour de thèmes de recherches très précis et «en pointe», auxquels sont invités des scientifiques de haut niveau. Le caractère d'échange des EUROMECH est favorisé par le nombre toujours limité des invités, une cinquantaine.

Le sujet du colloque de Poitiers

L'objectif original du présent colloque est de favoriser des échanges entre chercheurs de disciplines différentes, physiciens, spécialistes des plasmas, chimistes, mécaniciens des fluides etc. Ils ont fait le point, et cherché à anticiper, sur les méthodes de mesures les plus modernes. L'utilisation des nouveaux capteurs, des technologies lasers en particulier, permettent des mesures qui ne perturbent pas les phénomènes à observer.
Au CEAT ces technologies de pointe sont appliquées en Mécanique des Fluides, en particulier dans le domaine de la turbulence. L'importance pratique est énorme : des brûleurs de chauffage central aux propulseurs de navettes !

Des organisateurs poitevins

Le fait que le Laboratoire d'Etudes Aérodynamiques, associé au CNRS soit l'organisateur d'un EUROMECH, et que son président, le «chairman» soit (en association avec D. Grésillon de l'Ecole Polytechnique) J.P. Bonnet chercheur CNRS au LEA (Laboratoire d'Etudes Aérodynamiques (CEAT) est évidemment un signe de reconnaissance de la valeur scientifique et du rang international de la recherche poitevine en Mécanique des fluides.

Des implications industrielles régionales

Des industriels ont participé à cette manifestation soit en exposant leurs matériels soit par des supports financiers. La SAT (Société anonyme des Télécommunications) dont on connaît bien dans Région le centre de Poitiers était présente.

La SAT a exposé

Le Congrès international de Physiologie et Biochimie Végétales

Un congrès international de Physiologie et Biochimie végétales intitulé «Phloem Transport and Assimilate Compartmentation» a eu lieu à Cognac, du 19 au 24 août 1990. Le laboratoire organisateur était le Laboratoire de Physiologie et Biochimie végétales de l'Université de Poitiers (Directeurs : J-L. Bonnemain et S. Delrot) et le responsable principal de l'organisation, J-L. Bonnemain.

Près de deux cent cinquante scientifiques provenant de vingt-six pays ont participé à cette manifestation, les principales délégations étant la RFA, la France et les Etats-Unis, suivies de la Grande Bretagne, la Hollande, le Canada et l'Australie. Les thèmes abordés concernaient les mécanismes et la régulation de la synthèse des sucres et des constituants des protéines dans les feuilles et l'accumulation de ces aliments dans les organes végétaux récoltés pour l'alimentation animale ou humaine, en bref, les phénomènes essentiels dont dépend la productivité des plantes.
L'une des applications possibles de ces recherches (une large place ayant été réservée aux transports membranaires) est la fabrication de «pesticides-missiles», c'est à dire de produits capables de se diriger dans la plante vers les parasites à détruire. A cet égard, un fongicide-missile serait le moyen idéal de lutter efficacement contre l'eutypiose qui inqiète sérieusement les viticulteurs du Cognaçais et du Bordelais.

Ce congrès a rassemblé des scientifiques de tous horizons : universitaires, chercheurs du CNRS et de l'INRA (et de l'équivalent de ces organismes pour les étrangers), chercheurs des firmes de produits phytosanitaires.
Les fonds nécessaires à l'organisation du congrès proviennent de trois sources de financement :
- L'aide des institutions régionales (Conseil Régional de Poitou-Charentes, Conseil Général de la Charente, Université de Poitiers, Ville de Cognac)
- L'aide d'organismes de recherche américains (National Science Fundation, US Department of Agriculture, Université de Californie)
- L'aide provenant de l'industrie (principales firmes de produits phytosanitaires.
Les actes du congrès seront publiés dans

(suite page 50)

un ouvrage (Editeurs : J-L. Bonnemain, S. Delrot, W. Lucas, J. Dainty) financé par le Ministère de la Recherche, l'INRA et le CNRS.

Au cours de leur séjour à Cognac, les congressistes (qui ont eu l'occasion d'apprécier les spécialités locales) ont été reçus par le Maire de Cognac, M. F. Hardy, avant de participer à un banquet de clôture au Château Otard. Lors de ces manifestations conviviales quelques scientifiques éminents ont reçu la médaille d'honneur de la ville de Cognac, quelques autres ont été intronisés par la Confrérie du Franc-Pineau, enfin le Professeur William Lucas (Université de Californie, Davis) a reçu le diplôme de professeur Honoris Causa de l'Université internationale des eaux-de-vie de Segonzac.

Deuxième colloque international sur les Représentations des Groupes et l'Analyse Complexe

L'Unité de Recherches associée au CNRS «Groupes de Lie et Géométrie» (D 1322, Université de Poitiers) a organisé, du 3 au 7 septembre 1990, dans les locaux du CIRM (Centre International des Rencontres Mathématiques) à Marseille-Luminy, avec le soutien financier de la SMF (Société Mathématique de France), du CNRS et de l'Université de Poitiers, un colloque international dont le thème principal était l'étude et la prospection des interactions entre deux directions de recherches distinctes en Mathématiques : l'Analyse Harmonique sur les Groupes de Lie d'une part, et l'Analyse Complexe d'autre part.

Quarante-cinq chercheurs et universitaires ont participé à cette rencontre, dont vingt-deux étrangers (en provenance de la RFA, des Pays-Bas, du Danemark, du Canada, du Japon, de l'URSS et des USA). Vingt et un exposés ont été présentés et suivis de discussions. Par ailleurs, le fait que les participants étaient logés sur place (c'est là un des intérêts du CIRM) a permis pendant toute la semaine des échanges de vues entre mathématiciens de spécialités différentes, ayant pour objectif de continuer à développer la coopération entre eux, sur de nouveaux domaines.

Les résultats obtenus après le premier Colloque de la série, organisé en 1986 par ce qui était la jeune équipe CNRS «Groupes et Algébres de Lie», encouragent à

«Plasticité 90» vers les matériaux de l'avenir

Le colloque «Plasticité 90» organisé par le laboratoire de Métallurgie Physique de l'Université de Poitiers (Laboratoire Associé au CNRS) s'est tenu à La Rochelle du 9 au 11 mai dernier dans un esprit de décentralisation, d'ouverture d'une capitale régionale vers sa région.

Il faut entendre le mot "plasticité" au sens large : il s'agit d'abord de caractériser le comportement d'un matériau soumis à des contraintes, et esnsuite d'expliquer ce comportement. La finalité de cette technique est double : améliorer les performances des matériaux déjà connus et en fabriquer de nouveaux pour répondre à la demande des technologies de pointe.

Les moyens d'investigation sont de plus en plus puissants : citons par exemple la microscopie électronique à haute résolution (MEHR) qui permet de visualiser les atomes, les essais de déformation "in situ" à haute et basse température, l'analyse fine des surfaces.

LE PETIT FUTE ARRIVE A POITIERS

Un an de bonnes adresses pour le prix d'une place de cinéma !

EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE JOURNAUX

Agence Commerciale

FRANCE TELECOM

L'OPTION QUALITE DES ENTREPRISES GAGNANTES: L'ACCUEIL TELEPHONIQUE

L'importance du téléphone dans la communication d'une entreprise n'est plus à démontrer: l'image de marque d'une société commence par son accueil téléphonique.

Rien ne sert d'investir pour séduire vos clients, si un appel sur deux n'aboutit pas, si vos clients attendent sur un poste occupé...

Avoir un accueil téléphonique de qualité, c'est choisir une solution qui convient à votre entreprise.

POUR GAGNER LE CONTACT AVEC VOS CLIENTS

Votre activité professionnelle vous oblige à de nombreux déplacements. Ne laissez pas vos correspondants sans réponse. Utilisez le TRANSFERT D'APPEL et renvoyez ces appels vers un autre numéro où vous serez disponible pour les renseigner et les satisfaire.

Adoptez le REPONDEUR INTERROGEABLE A DISTANCE. Où que vous soyez, consultez vos messages et rappelez vos correspondants.

POUR ETRE A L'ECOUTE DE VOS CLIENTS

Aucun appel ne reste sans réponse si vous adoptez le SIGNAL D'APPEL. Le service vous prévient, alors que vous êtes en communication, qu'un client essaie de vous joindre. Vous mettez votre correspondant en attente, vous répondez à votre client et vous reprenez la conversation initiale.

Selon l'importance de votre entreprise vous pouvez adopter la S.D.A. (SELECTION DIRECTE A L'ARRIVEE): un client appelle directement le poste ou le service qu'il connait dans votre entreprise.

POUR REPONDRE TOUJOURS PRESENT

En plus de ces services, un dimensionnement correct de votre installation est primordial.

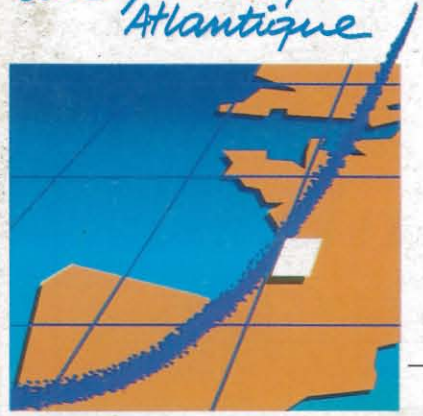
Réservez donc à votre clientèle des lignes SPECIALISEES pour recevoir les communications de l'extérieur.

Un partenaire pour vous conseiller.
Numéro Vert: 05.20.56.98

FRANCE TELECOM

Côté carrure, on assure

La Dynamique Atlantique



POITOU-CHARENTES

La plaisance aujourd'hui est aussi affaire de technologie. A La Rochelle, les centres de recherche pour les industries nautiques ou les matériaux composites, de renommée mondiale, sont le symbole du nouvel élan régional. Poitou-Charentes, qui arrive en second par le nombre de créations d'entreprises, développe également très v ses infrastructures.

En septembre 1990, le TGV atlantiq va mettre la Région à 90 mn de Paris. Elle pouvoir ainsi exploiter sa position privilég au cœur de la ligne atlantique et jouer un r stratégique dans le nouveau deal européen.

CONSEIL RÉGIONAL POITOU-CHARENTES